This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

Schlesinger Library
Radcliffe College

Culinary Collection
From the Collection of
Sophie Coe

LA

CUISINE ANGLAISE

ET LA

PATISSERIE

A LA CUISINE

D'après le tableau de BERGERET, Salon de 1803

ALFRED SUZANNE

LA CUISINE ANGLAISE ET LA PATISSERIE

TRAITÉ DE L'ALIMENTATION EN ANGLETERRE AU POINT DE VUE PRATIQUE, THÉORIQUE, ANECDOTIQUE ET DESCRIPTIF

ILLUSTRÉ DE NOMBREUX DESSINS

PAR

GÉRARD TANTET & FROMENT

Cooking in England, When well done is superior to that of any other country in the world.

EUSTACHE UDE.

EN VENTE A PARIS

A L'ART CULINAIRE, 12, RUE DE L'ABBAYE,

DUPONT, 1, RUE COQUILLÈRE

CHEZ L'AUTEUR, 2, PLACE PARMENTIER, NEUILLY (SEINE)

LONDRES

LIBRAIRIE FRANÇAISE, WARDOUR STREET HAY MARKET

1894

Vault
641.64
S96c
1894

Cop.

PRÉFACE

Le vent est aujourd'hui à l'anglomanie. On a adopté les sports anglais : le croquet, le foot-ball, la crosse, le rally-paper et le lawn-tennis. Comme les Anglais on s'habille et l'ulster, le pantalon collant, la jaquette écourtée et l'habit rouge sont portés par ceux qui, dans le monde élégant, donnent le ton et la mode.

Le garden-party, le luncheon et le five o'clock tea sont depuis longtemps naturalisés chez nous, et la cuisine anglaise, elle-même, semble vouloir s'introniser en France; ce que l'on peut constater en parcourant les menus des bonnes tables et les cartes des grands restaurants.

Pour ma part, je n'y trouve rien à redire, car, n'en déplaise à certains chauvins gastronomes, il y a dans la cuisine anglaise nombre d'excellents mets qui ne sont pas à dédaigner.

Fiers de notre supériorité culinaire, incontestable du reste, nous avons de tout temps trop négligé les mets d'origine étrangère et, dominés par d'absurdes préjugés, nous nous sommes

toujours refusés à admettre qu'une autre nation que la nôtre pût produire de la bonne cuisine. C'est un tort, car, même en ne consultant que la liste des spécialités culinaires de nos voisins d'outre-Manche, nous sommes forcés de reconnaître le mérite de certaines d'entre elles.

Est-il, par exemple, un potage plus onctueux que la soupe à la tortue? Connaît-on une friture plus délicate et plus friande que celle du white-bait, un rôti comparable au cochon de lait farci de sauge et d'oignon, et rien de plus délectable qu'un pudding de beefsteaks ou d'alouettes?

Le jambon d'York jouit d'une réputation universelle et, quant au lard fumé du Wiltshire, il n'en est pas au monde qui égale son arome et sa saveur.

Faut-il citer encore le curry de poulet à l'indienne, le faisan grillé à la diable, le lapin braisé aux câpres et tant d'autres mets savoureux dont la seule nomenclature fait perler une larme au coin des lèvres?

La cuisine a fait un pas immense en Angleterre depuis une trentaine d'années, et aujourd'hui nous avons à Londres des cuisiniers anglais qui peuvent rivaliser de talent avec nos meilleurs chefs français.

Je ne viens pas de parti pris vanter les beautés ni les bontés de la cuisine anglaise, ni même établir une comparaison avec la nôtre, comparaison qui serait tout au désavantage de l'Angleterre, je tiens seulement à constater un fait : c'est qu'il y a dans la cuisine anglaise de fort bonnes choses que je voudrais voir acclimater en France.

Les Français, qui pratiquent depuis plusieurs années de l'autre côté du détroit, savent faire leur profit de ces *bonnes choses* en y apportant du raffinement, en y appliquant ce cachet de bon goût qui leur est propre; en un mot, en les francisant. Il ne s'agit pas ici de cuisine artistique ou ornementale, je ne veux parler que de cuisine de fond, de cette bonne, franche et saine cuisine que — je le dis tout bas — on sacrifie un peu trop au colifichet et à l'ornement. La cause du progrès que je signale est facile à comprendre : la facilité des communications et le

bon marché relatif des voyages font que les rapports entre Français et Anglais sont devenus plus fréquents, et les parents qui destinent leurs fils à la profession de cuisinier n'hésitent pas aujourd'hui à les envoyer en apprentissage à Paris, tandis qu'autrefois ces mêmes parents reculaient devant les dépenses du voyage et les difficultés pour communiquer et correspondre avec leurs enfants. Le quart des apprentis formés par les pâtissiers et les restaurants de Paris sont Anglais. Ces jeunes gens rapportent dans leur pays les notions culinaires qui leur ont été inculquées, et s'ils sont intelligents, travailleurs et persévérants, ils arrivent en peu de temps à se mettre au rang des bons cuisiniers. D'un autre côté, les écoles de cuisine abondent aujourd'hui en Angleterre et surtout à Londres, où elles sont patronnées par l'aristocratie. Ces écoles, qui sont dirigées par des cordons bleus expérimentés, sont fréquentées par des jeunes femmes de la bourgeoisie et même du grand monde qui viennent assister à une conférence culinaire. La conférencière, assistée de deux ou trois aides, explique la théorie de la confection des différents mets que les aides préparent séance tenante sous les yeux des spectateurs. Ces *Schools of Cookery*, qui existent déjà depuis longtemps, contribuent, puissamment à répandre et à populariser la cuisine française en Angleterre. En France, la femme n'a pas besoin d'apprendre le cuisine. C'est inné chez elle. A peine installée dans son ménage, elle se met à la tâche tout naturellement, en mettant en pratique les leçons qu'elle a reçues de sa mère et qu'elle inculquera à sa fille. Il n'en est pas de même en Angleterre, où le type de la ménagère n'existe pas. La femme de l'employé et du petit bourgeois croirait déroger si elle s'occupait de cuisine. Quant à l'ouvrier, en rentrant chez lui après son travail, il trouve invariablement sur sa table un morceau de viande froide qui a été cuit le dimanche et qui doit le nourrir toute la semaine. Il ne peut espérer autre chose de sa ménagère, dont les aptitudes et les connaissances gastronomiques se bornent à savoir cuire des pommes de terre et à rôtir ou bouillir un morceau de viande. Les mystères de la poêle et de la casserole lui sont inconnus.

Mais si l'Anglais n'est pas initié aux raffinements de la cuisine française, s'il en ignore les principes économiques, on doit admettre que sa manière de se nourrir est saine et nutritive.

Lors de l'inauguration de l'École de cuisine de la rue Bonaparte, Jules Simon, l'honorable sénateur qui présidait la séance, nous a vanté la force et la vigueur des Anglais, et il attribuait cet état de choses à la nature de leur alimentation.

J'ai moi-même habité l'Angleterre pendant quarante ans et j'ai été plus que personne à même d'observer et d'étudier la manière de vivre de nos voisins et de constater que, si l'Anglais ne sait pas manger, il sait du moins très bien se nourrir.

Mon but en écrivant ce livre est de faciliter la tâche à ceux de mes confrères qui seront appelés à aller grossir la légion déjà si nombreuse des cuisiniers français disséminés dans le Royaume-Uni de la Grande-Bretagne et dans ses colonies.

Le gentilhomme anglais a toujours un penchant prononcé qu'il dissimule mal pour sa cuisine nationale ; aussi se fait-il une règle d'y revenir à certains intervalles, non seulement par goût, mais aussi par raison ; car son estomac robuste, habitué dès l'enfance à une nourriture substantielle, s'accommoderait mal d'un régime essentiellement français, avec nos potages légers et nos mets délicats.

Il arrive constamment qu'un cuisinier nouvellement débarqué en Angleterre est obligé d'abandonner sa position après un court séjour, souvent à cause des difficultés qu'il éprouve à s'immiscer au langage et aux habitudes du pays, mais plus souvent encore parce qu'il ignore les plus simples notions de la cuisine britannique.

Cet ouvrage qui traite exclusivement de la cuisine et de la pâtisserie anglaise, sera donc d'une utilité incontestable entre les mains des cuisiniers allant pratiquer en Angleterre, de même qu'il fournira à ceux de mes confrères qui résident en France des recettes et des renseignements qui leur sont inconnus ; ce qui leur permettra de varier leurs menus en y introduisant de temps à autre des mets qui, quoique étant d'origine anglaise, n'en ont pas moins des qualités très appréciables.

CHAPITRE PREMIER

POTAGES ANGLAIS — ENGLISH SOUPS

SOMMAIRE

Bisque de crabes *(Bisque of crabs)*.
Bisque de crevettes *(Bisque of prawns)*.
Bisque d'écrevisses à la Malmesbury *(Bisque of cray fish)*.
Bouillon écossais *(Scotch broth)*.
Hoche-pot à l'anglaise *(Hodge podge)*.
Potage d'anguille *(Eel soup)*.
— d'abatis *(Giblet soup)*.
— — à l'irlandaise *(Giblet soup à l'irlandaise)*.
— d'esturgeon à l'américaine *(Sturgeon soup)*.
— Fausse tortue *(Mockturtle)*.
— aux huîtres *(Oyster soup)*.
— au jarret de veau *(Knuckle of veal soup)*.
— à la joue de bœuf *(Ox cheek soup)*.
— Mulligatawny clair *(Mulligatawny clear)*.
— Mulligatawny lié *(Mulligatawny thick)*.
— au lapin *(Rabbit soup)*.
— au pigeon *(Pigeon soup)*.
— de perches à la Wastrefish *(Wastrefish soup)*.
— aux poireaux *(Cocky-leeky)*.
— de pieds de veau à la Windsor *(Calf's feet soup)*.
— à la queue de bœuf *(Ox tail soup)*.
— à la tête de mouton *(Sheep's head soup)*.
— à la tête de daim *(Deer's head soup)*.
— à la tortue *(Turtle soup)*.
— de poulet au riz *(Chicken and rice soup)*.
Porridge à l'écossaise *(Scotch porridge)*.
Purée de grouse *(Grouse soup)*.
— de pois secs *(Peas soup)*.
— de lièvre à la Saint-George *(Hare soup à la St.-George)*.
Soupe aux cham-chowders *(Cham-chowder soup)*.
— aux moules *(Mussel soup)*.
— aux terrapines *(Terrapine soup)*.
— de venaison *(Venison soup)*.
Tisane de bœuf *(Beef tea)*.
Water souchet de poisson *(Water souchet of fish)*.

LA

CUISINE ANGLAISE

CHAPITRE PREMIER

POTAGES. — SOUPS

En France, la soupe occupe la place la plus importante dans l'alimentation. Outre ses qualités nutritives et hygiéniques, elle possède un avantage apprécié, surtout des déshérités de la fortune, c'est d'être économique en même temps que substantielle. A quelque classe qu'il appartienne, un Français aime la soupe et n'est satisfait de son dîner que s'il est précédé d'un potage quelconque. Mais il n'en est pas de même en Angleterre, où l'usage de la soupe est très peu répandu.

Notre pot-au-feu a une réputation universelle, et il est une vérité reconnue c'est que nulle part on n'en mange d'aussi succulent qu'en France ; c'est que nulle part aussi on n'apporte à sa préparation autant de soin, autant d'art, autant d'amour.

La question de savoir s'il était logique de servir du potage avant dîner a été le sujet de nombreuses controverses vers le commencement du siècle. Deux gourmands célèbres, Grimod de la Reynière et le marquis de Cussy, se mirent de la partie : le premier se fit le champion du potage et le second s'en proclama l'adversaire, Grimod prétendait qu'un dîner sans

potage serait comme un opéra sans ouverture ou comme un édifice sans portique. Selon lui, un potage léger réjouit l'estomac et le prépare à recevoir et à digérer; c'était aussi l'avis de Brillat-Savarin.

Le marquis de Cussy, de son côté, comparait un dîner à un livre dont le potage est la préface; or, ajoutait-il, un bon ouvrage n'a pas besoin de préface. Loin d'envisager le potage comme un apéritif, il prétendait que c'était folie de se surcharger l'estomac d'un liquide substantiel et nourrissant, au commencement d'un bon dîner.

Les arguments de ces deux grands mangeurs m'amènent à tirer la conclusion que, dans un grand repas, on ne doit manger que du potage léger et n'en prendre que modérément : assez pour stimuler les organes digestifs, mais pas assez pour en entraver les rouages.

Les Anglais semblent se ranger de l'avis du marquis de Cussy, car ils ne professent pour le potage qu'un amour très modéré ; aussi la liste de leurs soupes nationales est-elle très restreinte.

En général, la classe pauvre en Angleterre éprouve pour la soupe une répugnance marquée. On s'explique cette répugnance lorsqu'on a vu l'espèce de breuvage sans nom préparé par les ménagères ignorantes, dont les connaissances en cuisine sont des plus restreintes et des plus élémentaires. Les gens riches ont chaque jour de la soupe sur leur table; le bourgeois en mange quelquefois, l'ouvrier rarement et le pauvre jamais.

Potage tortue. — Turtle soup.

Le potage anglais le plus estimé, celui qui jouit à bon droit d'une réputation universelle, est, sans contredit, le potage tortue.

Il n'est guère connu en France que de nom; mais, en Angleterre et en Amérique, il s'en fait une énorme consommation. Il ne se donne pas un banquet, un repas diplomatique ou un grand dîner cérémonieux sans que ce potage figure en tête du menu.

Deux fois par mois, Liverpool et Londres voient débarquer dans leurs docks des cargaisons de tortues qui sont réparties entre quelques grandes maisons spéciales qui en font un commerce très lucratif. Elles sont importées de l'Amérique du Sud, de l'Afrique et de l'Australie; mais les meilleures et les mieux cotées sur le marché viennent de l'Inde occidentale. — On importe aussi de ces contrées de la viande de tortue desséchée au soleil, mais la soupe faite avec cette substance est moins nutritive que celle obtenue par l'emploi de la viande fraîche. Ses seuls avantages sont d'être moins dispendieuse et d'une manipulation plus facile.

La tortue est amphibie et ovipare. On lui donne la chasse à la marée basse, lorsqu'elle vient s'échouer sur le sable pour y dormir ou pour y déposer ses œufs. Les chasseurs ne sont armés que de longs bâtons et de cordages. Les bâtons leur servent de levier pour retourner l'animal qui, lorsqu'il est sur le dos, se trouve dans l'impossibilité de fuir. On lui attache alors les nageoires avec la corde et on le traîne sur le sable jusqu'aux charrettes qui l'emportent

à bord des navires affectés à son transport. Sur certains vaisseaux, pour éviter l'encombrement que les tortues causeraient si elles étaient laissées en liberté, on les fixe au plancher au moyen d'énormes clous. C'est ainsi crucifiées qu'elles font la traversée jusqu'en Europe. Ce traitement cruel qu'on leur fait subir explique pourquoi la plupart des tortues ont un trou percé au milieu de chaque nageoire.

La manière la plus simple à employer pour tuer une tortue est de l'attacher solidement avec une corde par les nageoires de derrière et de la suspendre le dos contre le mur. Quand ce moyen n'est pas praticable, on place l'animal sur une table le ventre en l'air; et, dans l'un ou l'autre cas, on lui enfonce dans la mâchoire un crochet à l'extrémité duquel on suspend un fort poids qui force la tortue à tendre le cou. C'est alors qu'on lui tranche la tête. On la laisse saigner pendant quelques heures, puis on commence l'opération du dépècement :

Séparez la carapace inférieure de la supérieure en glissant la lame d'un couteau bien acéré entre les deux coquilles. Enlevez d'abord le plastron en laissant les nageoires adhérer à la partie bombée, puis retirez les entrailles en ayant grand soin de ne pas percer la poche qui contient le fiel. Jetez les intestins et conservez la viande de l'intérieur qui doit contribuer à faire le bouillon de tortue. Cette viande a beaucoup d'analogie avec la chair du veau. Détachez ensuite les nageoires, desquelles vous retirez la graisse verte y adhérant; cette graisse (*green fat*), qui se trouve aussi autour de la carapace, est très estimée des connaisseurs, plutôt à raison de sa rareté qu'à cause de son goût, qui est quelque peu insipide. On la fait cuire à part.

La carapace ainsi que le plastron ayant été sciés en quatre morceaux sont lavés à grande eau ainsi que les nageoires et la tête, puis le tout est jeté dans une grande marmite d'eau bouillante qu'on laisse mijoter pendant quelques minutes. On retire alors les morceaux de tortue dont on enlève facilement l'écaille. Il faut avoir soin surtout de ne pas laisser blanchir les nageoires trop longtemps, car la peau et les écailles adhéreraient si fortement à la viande qu'il deviendrait presque impossible de les

enlever. Rafraîchir alors la tortue pour la mettre ensuite cuire à grande eau légèrement salée dans deux marmites : l'une contenant les nageoires et l'autre la carapace.

Lorsque la viande est cuite, ce qui demande à peu près trois heures pour les nageoires et quatre heures pour les autres parties, égouttez-la sur plusieurs grands plats. La viande, qui se sépare alors facilement des os, est détaillée en morceaux de 4 à 5 centimètres carrés qu'on met provisoirement dans l'eau froide.

Marquez une marmite avec un jarret de veau, douze livres de bœuf, deux vieilles poules, deux pieds de veau et la viande trouvée dans l'intérieur de l'animal. Mouillez ces viandes avec la cuisson de la tortue, salez légèrement, garnissez de légumes et d'un fort bouquet de persil et laissez mijoter en l'écumant jusqu'à parfaite cuisson des viandes. Passez alors à la serviette le bouillon que vous remettez dans une casserole avec les morceaux de tortue ; faites bouillir pendant vingt minutes et la soupe est prête. Au moment de servir, ajoutez une cuillerée d'essence obtenue par l'infusion d'une égale quantité de basilic, de marjolaine, de thym et de sarriette. Puis versez dans le potage en dernier lieu un verre de madère réduit, ainsi que quelques morceaux de graisse verte. Ce potage se sert clair ou lié.

Le poids des tortues importées varie de 25 à 150 kilos, mais on doit choisir de préférence celles du poids de 180 à 150 livres ; elles réunissent les meilleures conditions ; la chair est plus délicate que celle des grosses et plus nutritive que celle des petites. Le prix des tortues varie selon l'époque de l'année et les fluctuations du marché ; mais au maximum elle est cotée au prix de un shilling et six pence la livre (1 fr. 80). Le punch que l'on sert avec la tortue se fait ainsi :

Préparez un demi-litre de sirop léger aromatisé avec du zeste de citron et d'orange ; ajoutez une demi-bouteille de rhum, un verre de kirchwasser et le jus de quatre citrons et de quatre oranges. Lorsque le tout est bien mêlé, versez dans ce sirop un verre de lait ; remuez et laissez reposer pendant quatre heures. Passez alors à travers du papier à filtrer. Le *milk punch* se sert très froid, mais non frappé.

Il existe dans la Cité un établissement *The ship and turtle tavern*, dont la spécialité est de préparer et de débiter la soupe tortue. La réputation de cette maison date de loin et la propriété s'en est transmise de père en fils depuis sa fondation, il y a près d'un siècle, par Georges Painter.

J'ai visité les caves de cet établissement unique en son genre : là, dans d'immenses réservoirs, une cinquantaine de ces énormes crustacés prenaient leur ébats nautiques, en attendant l'heure du sacrifice !... A côté la chambre des exécutions, puis la cuisine, où dix ou douze hommes sont constamment occupés à confectionner cette soupe nationale, que l'on expédie journellement en ville, en province et même à l'étranger au prix exorbitant de une guinée le litre pour le potage lié (26 fr.) et vingt-cinq shillings (31 fr. 25) pour le potage clair. Une assiette de potage tortue servie dans ce restaurant est taxée trois shillings, y compris un verre de punch (milk punch) qu'il est d'usage de boire ensuite.

A propos de tortue, il me souvient d'une aventure arrivée à un de mes jeunes confrères récemment débarqué de France, et ne possédant que d'imparfaites notions de la cuisine anglaise. L'amiral B... l'avait fait venir de Paris, et peu de temps après son entrée en fonction il lui envoya une grosse tortue pour en faire de la soupe. Notre cuisinier, qui ne connaissait les tortues que pour en avoir vu dans la vitrine de Chevet, mais qui n'avait jamais eu maille à partir avec cet amphibie, répondit à l'amiral, qui l'interrogeait, qu'il connaissait la manière d'opérer; puis il se mit à l'œuvre. Le résultat fut loin de satisfaire l'amiral — bien au contraire. — Il ne pouvait s'imaginer comment il se faisait que la chair gélatineuse de l'animal s'était transformée en une substance sèche et sans saveur, qui nageait en morceaux dans le potage et qui ressemblait, à s'y tromper, à la viande de veau.

Il en eut l'explication quelques jours après, lorsque, se promenant dans son jardin fruitier, il aperçut adossée à un cerisier

la carapace de sa tortue, que le chef, dans son ignorance, avait négligé d'employer. Il l'avait donnée au jardinier pour en faire un épouvantail à moineaux.

Bouillon écossais. — Scotch broth.

Le scotch broth, plus communément appelé *mutton broth* est le pot-au-feu écossais, — c'est le plus populaire des potages, tout comme le potage tortue est le plus aristocratique, — le mouton d'Écosse et du pays de Galles est préférable pour faire cette soupe au mouton anglais; sa viande a plus de saveur et de délicatesse. Le bouillon de mouton n'est certes pas aussi nutritif que le bouillon de bœuf, mais il n'en possède pas moins des qualités très nourrissantes.

Recette : Mettez dans une marmite une poitrine et un collet de mouton coupés en morceaux, comme s'il s'agissait de faire un navarin. Mouillez la viande avec quatre litres d'eau et un peu de sel. Lorsque le liquide a atteint le point d'ébullition, l'écumer, y ajouter des carottes, navets, oignons et céleris coupés en gros dés, puis un bouquet de persil et deux poignées d'orge perlé. Laisser mijoter pendant deux heures et demie, finir avec un peu de persil haché et la soupe est prête.

Tel est le *mutton broth*, comme le prépare la ménagère anglaise; mais, si l'on veut apporter à sa préparation un peu plus de raffinement, on se sert de la viande du carré, que l'on divise en côtelettes ou que l'on désosse et coupe en morceaux égaux. On garnit la marmite de légumes comme ci-dessus, mais on fait cuire à part, dans du bouillon, l'orge ainsi que des carottes et des navets coupés comme pour un potage printanier ou une brunoise. Le bouillon de la marmite est ensuite dégraissé, passé à la serviette et ajouté aux légumes, à la viande et à l'orge perlé. Au dernier moment, on jette dans le potage un peu de persil haché et blanchi.

Hoche pot. — Odge podge ou hotsh potch.

Le mot barbare hotsh potch signifie en écossais confusion et variété. En effet, cette soupe, dont les Écossais font si grand cas, est une espèce d'olla podrida, moins les garbanços, qui sont remplacés par des pois frais.

Mettre dans une marmite un carré de mouton désossé et coupé en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, ainsi qu'un morceau de lard fumé, également divisé en gros dés. Emplir la marmite d'eau froide légèrement salée, la garnir de légumes de toutes espèces, tels que carottes, navets, laitues, choux, céleri, haricots verts et choux-fleurs grossièrement émincés. Laisser mijoter pendant une heure et ajouter alors un litre de pois verts. Laisser bouillir une heure de plus et l'on obtient une purée indescriptible que les Écossais proclament la meilleure soupe du monde.

On raconte que le prince de Galles, chassant un jour dans les montagnes, entra dans la cabane d'un highlander dont la ménagère préparait le repas. L'odeur qui s'échappait de la marmite fumante mit en éveil l'appétit du prince, déjà aiguisé par une marche longue et fatigante, et il demanda à goûter la soupe du montagnard, laquelle il trouva si bonne qu'il en écrivit lui-même la recette sous la dictée de la bonne femme. Le prince

donna cette recette à Francatelli, son chef de cuisine, avec l'ordre de servir du hotsh potch sur sa table pendant toute la durée des chasses.

Porridge écossais. — Scotch porridge.

Le porridge, qu'on ne peut comparer à rien de mieux qu'au fameux brouet noir des Spartiates, n'est autre chose qu'une espèce de bouillie faite avec de la farine d'avoine, et constitue la principale nourriture des paysans écossais. C'est à ce régime sain et nourrissant, autant qu'aux exercices pédestres, qu'on attribue la force physique et la prestance musculaire qui caractérisent les montagnards hiberniens.

Le porridge, outre ses qualités nutritives, est un mets économique; aussi est-il également populaire dans la classe ouvrière en Angleterre, quoique parmi les travailleurs il en soit qui, imbus de préjugés, s'abstiennent d'en faire leur ordinaire sous le fallacieux prétexte qu'on en nourrit les pensionnaires des « workhouses », des prisons et des maisons de correction.

Recette : Faire bouillir un litre d'eau avec 15 grammes de sel, et, lorsque le liquide est en ébullition, y laisser tomber en pluie à peu près 300 grammes de farine d'avoine. Remuer constamment avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'on obtienne une bouillie compacte qu'on laisse mijoter pendant vingt minutes en la remuant de temps en temps. Le porridge est alors prêt à servir. Chaque convive en prend dans une assiette creuse, puis l'additionne de lait frais ou de crème, et l'assaisonne à sa guise.

Soupe au lapin. — Rabbit soup.

J'aime à voir au lapin cette chair blanche et molle.
BOILEAU.

Cette chair blanche, qu'aimait à voir le grand critique, est l'apanage des lapins anglais. Ils sont de plus tellement abondants, dans le Royaume-Uni, qu'on les considère non comme gibier, mais comme vermine, et qu'il est permis de leur faire la guerre toute l'année sans pour cela se mettre en contravention avec les lois sur la chasse.

Grâce à leur prix minime, on peut, dans un restaurant populaire, se faire servir une gibelotte sans crainte de voir substituer à cet animal rongeur un quadrupède de la race féline.

Recette : Découper un lapin comme s'il s'agissait de faire un civet; mettre les morceaux dans une casserole, les couvrir avec du consommé léger et clair, garnir de légumes et d'un bouquet d'aromates et, lorsque le lapin est cuit, retirer les morceaux, les rafraîchir, les égoutter, les parer et les mettre dans un bain-marie avec leur cuisson assaisonnée de bon goût, et préalablement passée à la serviette.

D'autre part, faire blanchir une poignée de riz, le bien laver à plusieurs eaux et le faire cuire dans du consommé clair, l'ajouter ensuite à la soupe de lapin. Chauffer et servir.

Potage aux abatis. — Giblet soup.

Les abatis qu'on emploie pour cette soupe se composent du foie, des ailerons, des pattes, du gésier, de la tête et du cou, soit d'une dinde, soit d'une oie.

Divisez les abatis en morceaux à peu près égaux, et après les avoir flambés, épluchés et bien lavés, faites-les cuire dans du blond de veau; garnissez de légumes et d'un bouquet garni composé de thym, laurier, basilic et marjolaine.

Retirez du liquide les morceaux au fur et à mesure qu'ils sont cuits; ainsi le foie réclame moins de temps à cuire que les ailerons, tandis que le gésier et les pattes demandent une cuisson plus prolongée que ces derniers. Les pattes doivent être préalablement échaudées pour en enlever la peau qui les recouvre.

Les abatis étant cuits sont rafraîchis, égouttés et parés, puis déposés dans un bain-marie. On dégraisse alors le bouillon, on l'assaisonne et lui incorpore une liaison d'arrow-root. Finalement on ajoute une pointe de cayenne, une pincée de persil haché et blanchi, puis un verre de madère.

On amène le liquide au point d'ébullition et on le verse bouillant sur les abatis.

Potage d'abatis à l'irlandaise. — Giblet soup. Irish style.

Procéder comme dans la recette précédente pour la cuisson des abatis. Mais lorsque ceux-ci sont cuits, rafraîchis et égouttés, les placer dans un bain-marie au garde-manger jusqu'à l'heure du dîner.

On clarifie alors le consommé au moyen de viande de veau hachée et on le laisse dépouiller en l'écumant pendant une demi-heure. On le passe alors à la serviette et on le remet dans une casserole avec des légumes tels que carottes, navets et céleri coupés en forme de brunoise. Lorsque les légumes sont cuits, on ajoute les abatis au potage ainsi qu'une poignée d'orge qu'on a fait cuire préalablement.

Potage de poulet au riz. — Chicken an rice soup.

Découper deux jeunes poulets comme s'il s'agissait de faire une fricassée. Les mettre dans une casserole avec quelques champignons, carottes, oignons, céleri, bouquet garni, clous de girofle et un peu de macis. Lorsque le poulet est cuit, l'égoutter et en parer les morceaux que l'on dépose dans un bain-marie.

Passer le bouillon du poulet à la serviette, le dégraisser et lui adjoindre une ou deux poignées de riz préalablement lavé et blanchi. Lorsque le riz est cuit, on ajoute au consommé les morceaux de poulet.

Potage fausse tortue. — Mockurtle soup.

Les Anglais ont si bien compris que ce potage n'est qu'une pâle imitation de leur fameuse soupe nationale, qu'ils l'ont appelé *Mockturtle* (tortue pour rire).

Certains mangeurs prétendent que l'on peut obtenir, avec une tête de veau habilement préparée, un potage imitant la soupe tortue au point de s'y méprendre. Ces mangeurs-là, plus économes que connaisseurs, ne convaincront jamais de ce fait un cuisinier sérieux, pas plus qu'un vrai gastronome.

Le mockturtle se sert clair ou lié. Dans l'un et l'autre cas, on désosse une tête de veau bien blanche. Après l'avoir laissée dégorger pendant au moins deux heures, on la met au feu à grande eau jusqu'à l'ébullition. On la retire alors pour la plonger dans l'eau froide et la bien laver. Ensuite on la fait cuire dans un bouillon blanc avec un peu de sel, poivre en grains, clous de girofle, un bouquet de persil, quelques oignons, carottes et céleri. Lorsque la viande est tendre au toucher, on l'égoutte pour la mettre ensuite entre deux plats, après avoir enlevé préalablement

les oreilles, dont on ne se sert pas pour le potage. Quand la tête de veau est entièrement refroidie, on la coupe soit au couteau, soit à l'emporte-pièce, en morceaux ronds ou carrés, que l'on met en réserve pour ajouter plus tard au potage.

Préparez une marmite que vous beurrez et au fond de laquelle vous étendez quelques tranches de jambon, un jarret de veau et une vieille poule à moitié rôtie. Ajoutez un litre de bouillon, faites partir à grand feu et laissez bouillir vivement, en ayant soin de retourner la viande de temps en temps avec une fourchette.

Lorsque le bouillon est réduit à demi-glace, ralentissez le feu du fourneau et laissez mijoter la viande dans son jus pendant un quart d'heure en tenant la marmite hermétiquement fermée. Lorsque la viande est d'une belle couleur dorée, on emplit la marmite avec la cuisson de la tête de veau, on amène le liquide à l'ébullition, on écume, on garnit de légumes et on laisse bouillir doucement pendant deux heures.

Passer alors le bouillon à la serviette et le clarifier s'il y a lieu. Si le potage doit être servi lié, la clarification n'a pas raison d'être. Opérer la liaison dans ce cas simplement avec un peu de roux ou d'arrow-root.

Il ne reste plus pour terminer le potage qu'à y ajouter la tête de veau, une pointe de cayenne et une légère infusion d'aromates composée de basilic, thym, laurier, persil, ciboule et marjolaine. Avant de servir, on verse dans la soupière un verre de madère et deux douzaines de petites quenelles de volaille.

On envoie à part, sur une assiette, des quartiers de citrons.

Purée de grouse. — Grouse soup.

Causant cuisine dernièrement avec un Anglais de mes amis, je lui vantais les qualités gastronomiques de la caille et de l'ortolan. Cédant à un sentiment d'orgueil national, je me mis à

fredonner le refrain connu de Pierre Dupont : « Ils n'en ont pas en Angleterre. » « C'est vrai, me répondit mon interlocuteur en se drapant dans son flegme britannique, c'est vrai, nous n'avons ni la caille, ni l'ortolan, mais nous avons la *grouse*. » Je n'y avais pas songé.

La grouse est, en effet, un gibier incomparable qui tient à la fois de la gélinotte et du coq de bruyère. Inconnue en France, elle abonde en Écosse et en Irlande. Sa chair, d'une couleur foncée, possède une saveur particulière que lui communiquent la bruyère aromatisée et les genêts dont elle fait sa principale nourriture.

L'ouverture de la chasse à la grouse, si impatiemment désirée par les sportsmen et les gourmands, a lieu le 12 août de chaque année.

Cette chasse fort attrayante est aussi très pénible, car ce gibier se plaît principalement sur le sommet des montagnes souvent inaccessibles.

Recette : Faire rôtir quatre grouses, puis détacher des os toute la viande, que l'on pile dans un mortier avec quatre cuillerées de riz bien cuit. Ajouter graduellement à la viande pilée un demi-litre de consommé et passer le tout à l'étamine à l'aide de deux cuillers de bois, puis mettre la purée dans un bain-marie.

D'autre part, faire un fumet de gibier avec les carcasses de grouses que l'on mouille avec un grand verre de madère et autant de bouillon. Garnir de légumes et d'un bouquet

d'herbes composé de thym, laurier, basilic, marjolaine et persil.

Faire partir à grand feu, laisser bouillir pendant un quart d'heure et passer à travers une fine passoire. Ajouter ce fumet au potage, que l'on assaisonne de bon goût, avec addition d'une pointe de poivre de Cayenne. Faire chauffer en évitant de laisser bouillir et envoyer à part des petits croûtons de pains frits au beurre.

Consommé de grouse aux quenelles. — Clear grouse soup.

Prendre quatre vieilles grouses dont on enlève les filets qu'on met de côté.

Avec les carcasses et les débris de gibier rôti dont on peut disposer, on prépare un consommé qu'on garnit de légumes et qu'on mouille avec un grand verre de madère. Faire réduire à feu vif et mouiller avec trois litres de bon bouillon. — Laisser cuire pendant une heure en écumant et en dégraissant. — Passer ensuite le bouillon, et, lorsqu'il est à demi froid, le clarifier avec la moitié des filets hachés très fin avec le même volume de maigre de veau et deux œufs entiers. Lorsque le consommé est clair, on le passe à la serviette. Avec le reste des filets, on fait des petites quenelles qu'on verse en dernier lieu dans le potage. Lorsque les grouses sont jeunes, on peut faire pocher les filets au four et les escaloper pour les mettre dans le potage au lieu de quenelles.

Potage à la joue de bœuf. — Ox cheek soup.

Le potage de joue de bœuf, s'il est préparé avec soin, ne le cède en rien comme succulence au pot-au-feu français.

Étant donnée la quantité de bouillon obtenue avec une tête de

bœuf qui ne coûte que 2 ou 3 shillings, ce potage a l'avantage d'être peu dispendieux tout en étant d'excellente qualité.

Recette : On prend une tête de bœuf dont on détache la partie charnue qu'on laisse dégorger, ainsi que les os, pendant deux ou trois heures à l'eau froide. Marquer ensuite une marmite comme s'il s'agissait d'un pot-au-feu ordinaire, écumer le liquide lorsqu'il arrive à l'ébullition ; une demi-heure après, garnir de légumes et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Égoutter alors les joues de bœuf et les mettre légèrement en presse. Passer le bouillon et le dégraisser, puis le mettre dans un bain-marie. La viande des joues étant bien refroidie, on la pare et la divise en morceaux de 3 centimètres carrés qu'on ajoute au potage.

Avant de servir, on mêle à la soupe, soit le blanc de quelques poireaux divisés en petits tronçons, soit une brunoise semblable à celle dont on garnit les potages à la queue de bœuf.

En dernier lieu, on verse dans la soupière un demi-verre de madère bouillant.

Les cuisiniers anglais ont la mauvaise habitude de mettre trop de vin dans leurs potages ; c'est un tort et je ne saurais trop recommander à mes collègues français d'éviter de tomber dans cette même erreur.

Tisane de bœuf. — Beef tea.

Le *beef tea* est un potage de malade. Le bouillon de veau et de volaille, que l'on prescrit en France aux personnes délicates et aux convalescents, ne conviendrait pas aux robustes estomacs anglais; aussi leur faut-il un réconfortant plus substantiel et plus nourrissant, lequel s'obtient ainsi :

Coupez en morceaux, de la grosseur d'une noisette, deux livres de viande sans graisse que vous mettez dans une casserole avec un litre d'eau froide et une légère pincée de sel. Amenez le liquide à l'ébullition, écumez et laissez mijoter pendant deux heures. Passez ensuite à travers une fine serviette.

Le *beef tea* se fait aussi de la manière suivante : Hacher deux livres de viande de bœuf et la mettre dans un bain-marie avec un quart de litre d'eau et une pincée de sel. Placer le bain-marie dans une casserole contenant de l'eau bouillante et laisser étuver pendant deux heures au coin du feu. On obtient ainsi un bouillon très fortifiant. Aucun vestige de légume ne doit figurer dans la confection du *beef tea*. On trouve dans le commerce des petites marmites en métal, dites marmites américaines, qui sont agencées tout exprès pour la préparation de ce genre de tisane et dont la fermeture hermétique permet la concentration parfaite de la viande qu'elle contient.

Potage de jarret de veau. — Knuckle of veal soup.

Marquer une marmite avec un jarret de veau, une vieille poule et un pied de veau. Laisser bouillir, puis écumer; saler et garnir de légumes. Lorsque les viandes sont cuites, couper la poule en escalopes, et la partie gélatineuse du jarret et du pied

de veau en morceaux égaux; dégraisser le bouillon, le passer à la serviette et le verser bouillant sur les escalopes et les tendons de veau. Ajouter au potage du riz préalablement cuit dans du bouillon.

Potage de pieds de veau. — Calfs feet soup à la Windsor.

Mettre dans une casserole un jarret de veau, une demi-livre de jambon cru coupé en gros dés, trois pieds de veau et une vieille poule dont on a enlevé les filets que l'on conserve pour en faire des petites quenelles dont on garnira le potage. Ajouter deux carottes, deux oignons, quatre clous de girofle, un bouquet de céleri ainsi qu'un bouquet de persil garni de thym, de laurier et de marjolaine. Faire suer la viande avec une demi-bouteille de vin blanc pendant un quart d'heure, puis la couvrir de bouillon blanc et laisser bouillir en l'écumant jusqu'à ce que les pieds de veau soient entièrement cuits. On retire ceux-ci avec une écumoire, on les rafraîchit et on les étale sur un plat. Lorsqu'ils sont encore tièdes, on détache les tendons adhérant à la peau et on les coupe en morceau de deux centimètres de longueur. On les place dans un bain-marie avec un peu de consommé en attendant qu'on les emploie.

Le bouillon de veau, ayant été passé à la serviette, est remis dans une casserole, et, lorsqu'il est bouillant, on l'épaissit légèrement avec un peu de roux et finalement avec une liaison de quatre jaunes d'œufs. Saler modérément et assaisonner d'une pointe de cayenne. Ajouter en dernier lieu les tendons des pieds de veau et quelques petites quenelles en forme d'olives faites avec les filets de la vieille poule, qu'on avait mis en réserve.

Ce potage peut aussi se servir clair avec des légumes coupés en forme de brunoise.

Soupe à la tête de mouton. — Sheep's head soup.

Cette soupe, ainsi que le mutton broth, est essentiellement écossaise et ne se sert que chez les fanatiques admirateurs de la cuisine hibernienne. Une particularité à bien noter, c'est que la tête de mouton qu'on emploie ne doit pas être échaudée, mais flambée. La laine ainsi grillée imprègne la viande d'une certaine odeur de roussi qui se communique au bouillon, et c'est ce goût singulier qui est recherché par les amateurs.

Flamber une tête de jeune mouton et la mettre à tremper pendant deux heures à l'eau froide. La racler avec un couteau, la fendre en deux, en retirer les yeux, la langue et la cervelle, et la mettre dans une marmite avec un peu de sel et une poignée d'orge perlé. Faire bouillir pendant trois heures. Ajouter alors la langue, des carottes, navets et oignons coupés en gros dés et laisser cuire une heure de plus.

La tête se sert à part, accompagnée d'une sauce faite avec la cervelle grossièrement hachée, que l'on mêle à de la sauce au beurre fortement assaisonnée et aromatisée de sauge et de persil haché.

L'opération du flambage, afin d'éviter l'odeur et la fumée qui envahiraient la maison, se fait généralement par le forgeron du pays. — L'intervention d'un forgeron en matière de cuisine paraîtra singulière à ceux qui ne sont pas initiés aux mœurs et coutumes des montagnards hiberniens; mais quiconque est familiarisé avec l'Écosse sait que le forgeron y est un personnage important qui, non seulement ferre les chevaux, arrache les dents et pratique la médecine, mais aussi remplit l'office de boucher à l'occasion. — On lui reconnaissait, même autrefois le privilège d'exercer les fonctions d'officier municipal et de célébrer les mariages; témoin le fameux forgeron de Gretna Green, de légendaire mémoire.

Potage à la queue de bœuf. — Ox tail soup.

Un écrivain humoriste, énumérant les noms des hommes et des choses qui sont les gloires de l'Angleterre, cite, à côté de Shakespeare et de Wellington, le potage à la queue de bœuf. Ce potage possède en effet des qualités nutritives remarquable qui lui ont fait prendre place au premier rang parmi les plats nationaux anglais.

L'origine de l'introduction de ce potage dans l'alimentation est assez curieuse.

Lors de la révocation de l'édit de Nantes, un grand nombre de huguenots s'étaient réfugiés à Londres, où ils avaient formé une espèce de colonie française dans un quartier de la Cité, occupé par la corporation des tanneurs. Ceux-ci, qui achetaient aux bouchers les peaux de bœuf, ne faisaient aucun cas des queues et les donnaient aux indigents de la localité, qui s'en servaient pour en faire une espèce de pot-au-feu.

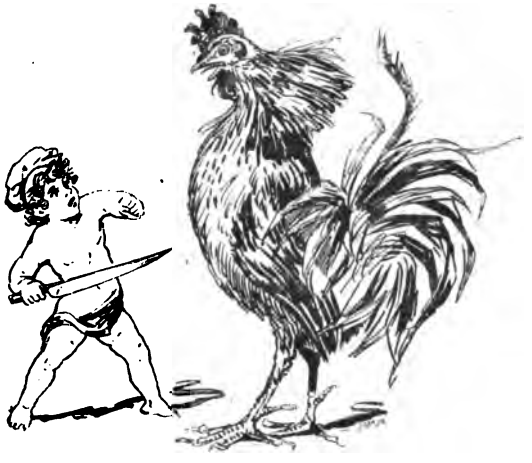
Un jour, un riche et gourmand philanthrope, visitant les pauvres exilés, fut initié au mystère de cette excellente soupe et en introduisit l'usage dans la société du high-life, où elle devint bientôt à la mode, sous la désignation de soupe des tanneurs.

Recette : Détaillez avec une petite scie deux queues de bœuf en morceaux de quatre centimètres de longueur et laissez-les tremper deux ou trois heures dans de l'eau froide. Mettez-les ensuite dans une marmite contenant trois litres d'eau légèrement salée, garnissez de légumes, d'un bouquet de persil et laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Retirez alors les morceaux de queue de bœuf, parez-les et placez-les dans un bain-marie.

Passez la cuisson à la serviette et dégraissez-la pour la clarifier ensuite à la viande de bœuf hachée.

On fait alors cuire, dans ce consommé, des carottes, navets et céleri coupés en dés, et, lorsque ces légumes sont prêts, on y ajoute la queue de bœuf.



Potage cocky-leeky soup. — Cocky-leeky soup.

Les mots écossais *cocky-leeky* signifient coq et poireaux. Selon la recette traditionnelle, on ne doit employer pour faire ce potage qu'un vieux sultan de basse-cour ou une poule ayant abrité sous ses ailes plusieurs générations de poussins; mais les cuisiniers modernes, rompant avec les préjugés, ont reconnu qu'un jeune chapon bien gras ou qu'une poularde bien nourrie fournit un bouillon beaucoup supérieur à celui obtenu avec une vieille et coriace volaille.

Prendre un poulet de bonne qualité et le faire cuire dans un blond de veau. Le retirer alors de sa cuisson, puis détacher la viande des os pour la diviser en morceaux aussi égaux que possible.

D'autre part, prendre une douzaine de poireaux, couper la partie blanche en morceaux de trois centimètres que l'on divise ensuite dans leur longueur. Faire blanchir ces poireaux, les égoutter et finir de les cuire dans le bouillon de volaille préalablement dégraissé et passé à la serviette. Lorsque les poireaux sont cuits, ajouter au potage les escalopes de volaille.

On sert à part dans un ravier des pruneaux cuits dont on a retiré les noyaux; mais cet accompagnement n'est pas indispensable.

Potage tête de daim à la Malmesbury. — Deer's head soup.

Avant de donner la recette de ce potage, il est bon d'expliquer que la chasse au cerf est un des principaux sports de l'aristocratie anglaise. Ce gibier abonde en Écosse, et chaque année, du mois d'août au mois d'octobre, des sociétés de chasseurs s'installent au milieu des montagnes, dans des maisons rustiques, éloignées de quinze ou vingt kilomètres d'un misérable village mal approvisionné avec lequel on ne communique que par des chemins escarpés, accessibles seulement aux ânes et aux poneys écossais.

C'est dans ces parages déserts que les aristocratiques chasseurs viennent, après la saison de Londres, retremper leur existence au grand air pur des montagnes et chercher, dans les fatigues viriles, une diversion salutaire à la vie fiévreuse de plaisirs et de fêtes au milieu de laquelle ils ont vécu tout l'été.

Pendant six semaines que durent ces chasses, le cuisinier est forcé de mettre en œuvre toute sa science et ses talents culinaires, tout son esprit inventif, pour arriver à préparer des dîners qui ne devront se composer que de venaison, de mouton et de gibier de montagne.

Le bœuf, le veau et la volaille fine sont presque inconnus dans ce pays à demi sauvage.

Quant au poisson, il est peu varié; le saumon et la truite sont les seules espèces qu'on puisse se procurer.

Comme dédommagement au peu de variété, il est vrai de dire qu'on a la quantité et la qualité, car le saumon abonde à cette époque de l'année dans les nombreux cours d'eau qui sillonnent ces contrées, et chacun sait que le saumon d'Écosse est réputé comme le meilleur sur tous les marchés de l'Europe.

Recette : Choisir une tête de jeune daim, la bien laver et l'échauder en ayant soin de mettre un peu de résine dans l'eau, ce qui rend l'opération plus facile. Racler la tête, la rafraîchir et la désosser. La mettre ensuite dans une casserole avec de l'eau froide et la faire blanchir. L'égoutter, la flamber et la remettre à cuire dans de l'eau légèrement salée; garnir de légumes et d'un bouquet composé de persil, basilic, thym, laurier et marjolaine. Ajoutez les os de la tête, un morceau de jambon fumé et de la viande de venaison et de mouton.

Laisser cuire jusqu'à ce que la tête soit devenue tendre. La retirer alors du bouillon, que l'on passe à la serviette, puis couper la viande en morceaux carrés que l'on tient au chaud.

Passer au beurre un oignon, une carotte, un peu de céleri et quelques champignons émincés; ajouter une cueillerée de fécule et mouiller graduellement avec le bouillon de venaison. Remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition, laisser dégraisser et passer à travers une mousseline. Ajouter les morceaux de viande et deux douzaines de petites quenelles de gibier ou de daim.

Avant de servir, verser dans le potage un verre de porto bouillant et une légère pincée de poivre de Cayenne.

Potage de pigeons. — Pigeon soup.

Mettre dans une casserole avec quelques petits oignons émincés trois pigeons entiers et bridés, — ajouter un peu de jambon cru coupé en dés, et un bouquet de persil garni. Faire revenir dans le beurre à feu vif, puis égoutter le beurre, saupoudrer les

pigeons d'un peu de farine ou de fécule, puis les couvrir avec du bouillon et ajouter un verre de porto. Lorsque les pigeons sont cuits, les égoutter, les dépecer et les ranger dans la soupière. — Dégraisser le potage et le verser bouillant sur les pigeons dans la soupière. — On peut ajouter au potage du riz qu'on aura fait cuire préalablement dans du consommé.

Purée de lièvre. — Hare soup.

Il en est de ce potage comme de la fameuse recette de la cuisinière bourgeoise concernant le civet, — il faut d'abord prendre un lièvre.

Après l'avoir dépouillé, le couper en morceaux. Émincer ensuite deux carottes, deux oignons, une tranche de jambon et

un pied de céleri; ajouter 150 grammes de beurre, puis le lièvre, que l'on passe avec les légumes jusqu'à ce que la chair soit ferme. Saupoudrer alors avec une cuillerée de fécule ou d'arrow-root et mouiller avec du bouillon.

Remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition, ajouter un bouquet de persil garni de thym et de laurier, et laisser mijoter. Écumer, et lorsque la viande est bien cuite, la désosser et la piler dans le mortier avec un peu de la cuisson. La passer ensuite à l'étamine en l'allongeant avec le bouillon. Ajouter à l'assaisonnement une pointe de cayenne et une légère infusion de basilic et de marjo-

laine; faire chauffer au bain-marie sans laisser bouillir, et, avant de servir, ajouter un verre de porto bouillant et deux douzaines de petites quenelles de gibier.

Mulligatawny soup.

Les étymologistes ont en vain cherché à analyser ce nom baroque. En désespoir de cause, ils lui ont assumé une origine indienne, en raison de ce qu'il entre du curry dans sa composition.

Découper un poulet comme pour une fricassée, le faire cuire dans un consommé blanc garni de carottes, oignons, céleri, champignons et d'un bouquet de persil. Lorsque le poulet est cuit, le retirer de sa cuisson, le parer, le rafraîchir et le mettre dans un bain-marie.

D'autre part, hacher deux oignons, les faire frire de couleur blonde, puis y ajouter une cuillerée de fécule et deux de poudre de curry. Délayer graduellement avec la cuisson du poulet, laisser dégraisser un quart d'heure au coin du feu, écumer, ajouter un demi-verre de crème bouillante et passer à travers une fine passoire dans le bain-marie qui contient les morceaux de poulet.

Envoyer à part du riz cuit à l'eau.

Potage Mulligatawny clair.

On opère pour confectionner ce potage de la même manière que dans la précédente recette, mais on supprime la fécule. On passe les légumes et la poudre de curry au beurre, puis on mouille avec le bouillon de poulet qu'on laisse mijoter une demi-heure, que l'on dégraisse et qu'on passe à la serviette.

Le riz, cuit à part, doit être bien lavé après la cuisson et bien égoutté, afin qu'il ne trouble pas le potage. On le sert sur une assiette ou on le met dans la soupière à volonté.

Bisque de crevettes à l'indienne. — Bisque of prawns.

Laver les queues épluchées de six douzaines de belles crevettes, les mettre dans un bain-marie contenant un peu de bouillon et les y laisser jusqu'au moment de servir le potage qui se fait ainsi :

Faire revenir dans le beurre un oignon émincé, une carotte et un peu de céleri, et mouiller avec du bouillon et du vin blanc; ajouter un bouquet de persil, un peu de sel, clous de girofle et macis. Laisser bouillir vingt minutes et passer à travers une passoire. Après avoir bien dégraissé le bouillon, le lier avec un peu de roux ou d'arrow-root en y ajoutant les coquilles de crevettes préalablement pilées au mortier avec une forte cuillerée de poudre de curry indien et un peu d'essence d'anchois.

Laisser cuire pendant une demi-heure, puis dégraisser et passer à la passoire fine. On ajoute alors au potage les queues de crevettes, un peu de crème et une pointe de cayenne.

Bisque de crabe. — Bisque of crab.

Les crabes anglais sont remarquables par leur grosseur. On en voit qui pèsent jusqu'à cinq livres. Faire cuire un gros crabe simplement à l'eau salée en lui donnant vingt-cinq ou trente minutes de cuisson, puis l'égoutter et le laisser refroidir.

Émincer deux carottes, deux oignons, quelques champignons frais, un peu de céleri, gros poivre, thym, laurier et persil.

Frire ces ingrédients jusqu'à ce que l'oignon commence à jaunir, puis mouiller les légumes avec un verre de vin blanc et un demi-litre de bouillon.

Laisser mijoter pendant vingt minutes et passer à la passoire fine. Faire cuire dans cette mirepoix trois poignées de riz. Briser les pattes et les pinces du crabe et en retirer la chair. Ouvrir ensuite le crustacé en passant le couteau entre les deux carapaces et mettre le contenu dans un mortier avec la viande des pinces et des pattes; ajouter le riz et piler le tout en mouillant graduellement avec la mirepoix. Passer ensuite à l'étamine à l'aide de deux cuillères de bois. Au moment de servir, faire bouillir le potage, l'écumer, lui ajouter une pointe de poivre de Cayenne et lui incorporer un morceau de beurre d'anchois. Envoyer séparément des croûtons de pain frits au beurre.

On peut aussi réserver la chair des pinces qu'on effile au moyen de deux fourchettes et qu'on jette dans le potage avant de le servir, ainsi qu'une douzaine ou deux de quenelles de merlan.

Bisque d'écrevisses à la Malmesbury. — Bisque of crayfish à la Malmesbury.

Ce potage consiste en une bisque ordinaire à laquelle on ajoute au moment de servir deux douzaines de queues d'écrevisses épluchées, la même quantité de queues de crevettes, trois douzaines de moules cuites et ébarbées, et autant de petites quenelles de merlans préalablement pochées dans du bouillon.

Purée de pois secs. — Purée of split peas.

Après avoir lavé à grande eau un demi-litre de pois secs, les mettre dans une petite marmite avec une demi-livre de

jambon cru, une branche de céleri, une carotte, un oignon planté de deux clous de girofle, et deux litres de bouillon. Mettre au feu et laisser bouillir doucement en l'écumant pendant trois heures. Les pois étant cuits, on les écrase et on les passe à l'éta-

mine au moyen de deux cuillers de bois. On remet la purée dans une casserole et on la délaye avec le bouillon de la cuisson. Remuer sur le feu avec une spatule jusqu'à ébullition, laisser dégraisser, assaisonner et terminer en dissolvant dans le potage un bon morceau de beurre frais. Envoyer à part dans une assiette creuse des croûtons de pain frits et, dans un ravier, de la menthe séchée et passée au tamis de fer.

Soupe aux huîtres. — Oyster soup.

Faire blanchir dans leur propre liqueur trois douzaines de grosses huîtres dites pied de cheval. Au premier bouillon, égouttez-les dans une passoire en conservant leur cuisson. Supprimer les barbes et les tendons et ne conserver que la partie délicate de l'huître qu'on nomme la noix. Déposer les huîtres dans un bain-marie avec l'eau qu'elles ont rendue. Si elles sont trop grosses, on les divise en deux.

D'autre part, préparer deux litres de bouillon de poisson. A cet effet, prendre trois merlans dont on enlève les filets, le même nombre de limandes. Hachez grossièrement le tout, moins les filets de merlans, dont on fait de la farce.

Les débris de poisson sont alors mis dans une casserole avec une carotte émincée, un oignon coupé en rouelles, une douzaine de grains de gros poivre, trois clous de girofle, quelques branches de persil, un peu de thym, de laurier et de macis. Mouiller ces ingrédients avec un quart de litre de vin blanc et faire bouillir à grand feu pendant dix minutes. Ajouter alors un litre de consommé blanc et laisser mijoter cette essence de poisson pendant une demi-heure en l'écumant de temps en temps. Au bout de ce temps, passer le liquide à travers une passoire très fine et le remettre au feu pour l'épaissir avec un peu de roux ou d'arrow-root. Au moment de servir, finir le potage avec une liaison de quatre jaunes d'œufs et d'un décilitre de crème. Saupoudrez d'une pincée de poivre de Cayenne, et en dernier lieu ajouter les huîtres et les quenelles de merlan.

Potage d'anguille. — Eel soup à la Richemond.

Après avoir dépouillé deux belles anguilles, les couper en tronçons de cinq centimètres de longueur. Les plonger à l'eau bouillante pendant une ou deux minutes, pour les raidir, et les égoutter.

Faire revenir dans le beurre deux oignons hachés. Lorsqu'ils sont d'une couleur blonde, leur adjoindre une carotte émincée, un bouquet garni, deux clous de girofle, quelques grains de poivre ainsi qu'une demi-douzaine de champignons émincés, et quelques poissons ordinaires et osseux pour composer un bouillon succulent, ainsi que les tronçons d'anguilles. Mouiller avec de l'eau et une demi-bouteille de vin blanc et

laisser mijoter jusqu'à cuisson complète de l'anguille. Passer alors le bouillon à travers une serviette et le tenir au chaud.

Détacher la viande de l'anguille de ses arêtes, la parer et la placer dans la soupière avec un peu d'essence de poisson.

Épaissir le bouillon avec un peu d'arrow-root; l'assaisonner de sel, de muscade râpée et d'une bonne pincée de cayenne; puis au moment de servir lier le potage avec six jaunes d'œufs et de la crème. — En dernier lieu, ajouter un peu de persil haché et blanchi, et verser bouillant sur les morceaux d'anguille dans la soupière.

Water souchet.

Ce nom dérive du mot hollandais *waterzootje*. Quoiqu'il soit d'usage de servir ce mets comme poisson, il peut être considéré comme potage, car on l'envoie sur table dans une soupière et on le mange à la cuillère.

Les poissons que l'on doit choisir de préférence pour le water souchet sont : le saumon, la perche, la truite, la sole et surtout la limande.

Couper en filets minces, tels que pour une julienne, la partie rouge de deux carottes et un peu de céleri et de racine de persil. Faire cuire dans du bouillon léger auquel on ajoute un verre de vin blanc. Égoutter ensuite les légumes dont on conserve la cuisson dans laquelle on fait pocher le poisson que l'on a préalablement coupé en filets ou en petits tronçons. — Cinq minutes suffisent à cuire le poisson. On y ajoute alors les légumes et une pluche de persil blanchi. On sert dans une soupière ou dans un plat creux et l'on envoie à part des tranches de pain bis beurrées et coupées très mince.

Soupe aux moules. — Mussel soup.

Laver quelques douzaines demoules à plusieurs eaux, et, avec un couteau, enlever la touffe de mousse qui adhère à la coquille. — On les met alors au feu dans une casserole avec sel, poivre, un bouquet garni, deux verres de vin blanc, et on les saute constamment jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. — On les retire alors des coquilles et on les tient à part dans un peu de la cuisson tirée à clair. — D'autre part, émincer un oignon, une carotte, un peu de céleri, deux clous de girofle et quelques grains de gros poivre; faire frire ces ingrédients avec du beurre, puis y ajouter un peu de farine pour en obtenir un roux que l'on délaye avec la cuisson des moules. Faire bouillir et laisser écumer pendant vingt minutes. Ajouter en dernier lieu quelques cuillerées de crème, une pointe de cayenne et passer au tamis fin. — Remettre la soupe dans une casserole pour lui donner quelques minutes d'ébullition avec les moules.

Les moules comme les huîtres, et tous les coquillages comestibles, ne sont vraiment bonnes que pendant huit mois de l'année. Aussi est-il prudent de s'abstenir d'en manger pendant les mois de mai, juin, juillet et août. — C'est surtout sur les côtes de Normandie et de Bretagne qu'on pêche ces mollusques. On les trouve suspendus en grappes aux rochers et aux corps solides qu'ils rencontrent dans le voisinage de l'endroit où ils sont nés. — Les moules, lorsqu'elles sont petites, peuvent se semer sur un radeau ou être cultivées dans un parc. Elles deviennent dans ce dernier cas plus grosses et de meilleure qualité que celles qui vivent dans les conditions ordinaires. Elles possèdent des qualités nutritives remarquables, et leur chair, paraît-il, contient 12 0/0 de matières azotées, c'est-à-dire, à peu de chose près, autant que la viande de boucherie. — Les moules possèdent quelquefois des propriétés nuisibles provoquant des indispositions d'un

caractère très alarmant qui se manifestent pendant l'acte de la digestion par des démangeaisons causées par des maux de cœur et une fièvre intense. — En cas d'empoisonnement par ces mollusques, on recommande de prendre de la limonade additionnée de quelques gouttes d'éther. — On n'est pas bien d'accord sur les causes de cet empoisonnement. On a supposé qu'il pouvait venir du cuivre des navires auxquels les moules auraient été attachées, mais je n'en crois rien, car il me semble que, si le bivalve avait absorbé de l'oxyde de cuivre comme on le suppose, il en aurait été la première victime. — On a attribué aussi cette indisposition passagère à une maladie des moules qu'on n'a pu encore découvrir, ou bien à la présence, dans l'intérieur du coquillage, d'un petit crabe imperceptible, mais la raison la plus plausible est que les personnes atteintes de ce malaise après avoir mangé des moules n'étaient pas dans des dispositions normales de santé.

Potage d'esturgeon à l'américaine. — Sturgeon soups.

Se procurer six livres d'esturgeon dont on détache un morceau bien en chair qu'on ficelle et qu'on place dans une casserole et qu'on couvre d'une bonne mirepoix au vin blanc et qu'on fait braiser pendant une heure et demie.

Lorsque le morceau de poisson est cuit, on le met refroidir dans un endroit frais, et lorsqu'il est froid, on le découpe en escalopes d'égale largeur qu'on met en réserve dans un peu de bouillon de poisson.

Pendant la cuisson du morceau d'esturgeon destiné à être escalopé, on prépare le potage avec le reste du poisson ainsi qu'il suit :

Beurrer une grande casserole et la foncer avec trois oignons en tranches, une carotte, un morceau de céleri, du thym, du laurier, du persil, quelques clous de girofle, du poivre en grains

et une feuille de macie. Ajouter deux vieilles poules et mouiller avec une cuiller à pot de consommé et un grand verre de vin blanc. Mettre à feu vif jusqu'à ce que la cuisson soit bien réduite et le poisson tombé à demi-glace. Mouiller alors avec du consommé et laisser mijoter, en écumant, pendant trois heures. Passer à la serviette et mélanger le bouillon avec deux cuillerées de roux pour en faire une sauce peu consistante qu'on laisse écumer et dans laquelle on amalgamera en dernier lieu un peu d'essence d'herbes à potage tortue (voir chapitre des condiments), un peu de beurre d'anchois, une pincée de cayenne, de la muscade râpée, et en dernier lieu les escalopes d'esturgeon, deux douzaines de petites quenelles de homard ou de saumon, et un demi-verre de madère.

Potage de perches à la Wastrefish.

Nettoyer et écaler cinq ou six perches et les faire pocher dans du vin blanc additionné de consommé. Laisser les poissons refroidir dans leur cuisson, puis les égoutter et en enlever les filets, qu'on divise en morceaux égaux et qu'on dépose dans une petite casserole. Réserver le liquide dans lequel les perches ont été cuites et qui doit servir à faire le potage. Faire un roux blond qu'on délaye avec ce bouillon et remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il atteigne le degré d'ébullition. On le retire alors du feu pour le laisser mijoter sur le coin du fourneau, après l'avoir garni de quelques légumes et d'un bouquet de persil. On le laisse ainsi pendant une demi-heure en l'écumant fréquemment, puis on le passe à travers une mousseline ou une fine passoire. Finalement on ajoute au potage une julienne de légumes qu'on a fait cuire préalablement, ainsi qu'une liaison de quatre jaunes d'œufs. Verser le potage bouillant dans la soupière sur les escalopes de perches.

Soupe aux clam-chowders. — Clam-chowder soup.

Ce potage est américain. Les clam-chowders sont des coquillages ressemblant un peu aux bucardes, et qui sont très communs aux États-Unis.

Ouvrir une cinquantaine de *clams*, en ôter la partie dure et hacher le reste, que l'on place dans une casserole avec leur jus naturel. D'autre part, couper en petits dés quelques pommes de terre crues. Deux bonnes tranches de jambon et deux gros oignons. Faire frire dans le beurre ces ingrédients et lorsque l'oignon est d'une belle couleur jaune, mouiller avec du bouillon et un grand verre de vin blanc. Garnir d'un bouquet de persil. Assaisonner de sel, muscade râpée, poivre de Cayenne et purée de tomates. Faire bouillir le liquide pendant une demi-heure. D'un autre côté, on fait ramollir pendant dix minutes, dans un peu d'eau, une poignée de biscuits américains appelés *crackers*.

Un quart d'heure avant de servir le potage, on y mélange les clams et leur jus, ainsi que les biscuits. On laisse bouillir encore dix ou douze minutes et finalement on incorpore à la soupe un bon morceau de beurre frais, après avoir retiré le bouquet de persil.

Soupe aux terrapines. — Terrapin soup.

Plonger les petites tortues à l'eau bouillante et les y laisser deux ou trois minutes seulement, car une plus longue immersion nuirait à l'opération qui consiste à détacher l'écaille de la carapace et des pattes. Les écailles étant enlevées, on met les

terrapines à cuire dans du consommé léger jusqu'à ce que la viande se détache facilement de la charpente de l'animal. On enlève cette viande avec précaution et on la coupe en morceaux, qu'on place dans un bain-marie avec un peu de la cuisson.

Délayer deux ou trois cuillerées de roux avec un litre de bon consommé et laisser le liquide mijoter au coin du fourneau jusqu'à ce qu'il ait jeté son écume, puis on termine le potage en y ajoutant une infusion de basilique et de marjolaine, une pincée de poivre de Cayenne et finalement un verre de madère et la viande des terrapines.

CHAPITRE II

POISSONS

SOMMAIRE

Anguille en ragoût *(Stewed Eel)*.
Anguille à la brochette *(Spitchcock Ele)*.
Cabillaud *(Cod fish)*.
Cadgery *(Cadgery)*.
Croquettes de saumon *(Salmon croquettes)*.
Croquettes de turbot au curry *(Turbot croquettes au curry)*.
Filets de saumon *(Filets of salmon)*.
Filets de turbot à l'indienne *(Filets of turbot à l'indienne)*.
Filets de turbot à la Windsor *(Filets of turbot à la Windsor)*.
Harengs fumés de Yarmouth *(Yarmouth bloaters)*.
Kippered herrings *(Kippered herrings)*.
Merluche fraîche *(Haddock)*.
Merluche fumée *(Finnan haddock)*.
Morue salée *(Salt fish)*.
Ombre chevalier *(Char et potted char)*.
Pâté d'anguille.
Raie à l'anglaise *(Boiled skate)*.
Raie frite *(Fried skate)*.
Saint-Pierre *(John dory)*.
Saumon bouilli *(Boiled salmon)*.
Saumon ciselé *(Crimped salmon)*.
Saumon fumé *(Kippered salmon)*.
Sprats *(Sprats)*.
Soufflé de morue salée *(Salt firt soufflé)*.
Pudding de filets de soles *(Filets of sole pudding)*.
Tête de cabillaud *(Stuffed cod's head)*.
Turbot à l'anglaise *(Boiled turbot)*.
White bait *(White bait)*.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Anges à cheval *(Angels an horse back)*.
Bucardes *(Cockles)*.
Calipash et Calipee *(Calipash and Calipee)*.
Clams-chowders *(Clams-chowders)*.

Crabe à l'anglaise *(Crabe English style).*
Crabe à l'indienne *(Crabe à l'indienne).*
Crevettes *(Prawns).*
Curry de homard *(Curry of lobster).*
Homard à l'américaine *(Lobster à l'américaine).*
Homard grillé *(Boiled lobster).*
Homard à la Neuburg *(Lobster à la Neuburg).*
Huîtres anglaises (natives) *(Natives oysters).*
Huîtres à la diable *(Devilled oysters).*
Huîtres en beignets *(Fried oysters).*
Huîtres à la tartare *(Oysters à la tartare).*
Nageoires de tortue *(Turtle fins).*
Terrapines à la Baltimore *(Terrapines à la Baltimore).*
Terrine de crevettes *(Potted shrimps).*
Petits soufflés aux huîtres *(Small oyster soufflés).*

CHAPITRE II

POISSONS

L'Angleterre est un des pays d'Europe les plus privilégiés pour l'approvisionnement du poisson. Entourée par la mer et sillonnée de nombreux cours d'eau, on y trouve en abondance le poisson d'eau douce et la marée. Londres, par sa situation géographique, offre un grand avantage aux pêcheurs qui viennent débarquer leur butin jusqu'au cœur de la ville. Le légen-

daire marché de Billingsgate est en effet construit sur le bord de la Tamise, et le poisson se trouve transporté sans transition du pont du bateau jusque sur les dalles de la halle, où il est immédiatement vendu à la criée et emporté vivant encore, pour être réparti chez tous les pourvoyeurs de la capitale; car à Londres on voit des boutiques de marchands de poissons disséminées dans tous les quartiers, même les plus aristocratiques, et point n'est besoin, pour le consommateur ou la ménagère, d'aller jusqu'à la halle affronter le danger de s'entendre interpeller dans un langage souvent par trop naturaliste. Ces

marchands sont amplement approvisionnés de poisson de toute espèce, depuis le gigantesque esturgeon jusqu'au minuscule *white bait*, et chaque soir, au moment de la fermeture de la boutique, le poisson arrivé le matin qui ne s'est pas vendu dans la journée est distribué aux pauvres gens à des prix très minimes, car tout pourvoyeur qui se respecte ne vend pas à ses clients du poisson de la veille. C'est surtout le saumon, ce roi des poissons, qui pullule dans les rivières de l'Écosse et d'Irlande. On l'expédie en grande qnantité dans toutes les capitales de l'Europe, où il fait une sérieuse concurrence au saumon hollandais, quoiqu'il soit inférieur à celui-ci comme qualité. Autrefois, lorsque les communications étaient plus difficiles et les lois sur la pêche moins draconiennes qu'aujourd'hui, le saumon était en si grande abondance dans certains districts écossais, qu'il composait la principale nourriture du peuple. On raconte qu'à cette époque les ouvriers et les apprentis avaient introduit une clause dans leurs engagements stipulant que les patrons ne leur donneraient du saumon à leurs repas que trois jours par semaine. Les temps sont bien changés, car le saumon, qui valait alors 2 pence la livre, se vend aujourd'hui 2 shillings. L'Anglais est très amateur de poisson. Il est d'usage de le servir dans les dîners immédiatement après le potage, et chaque espèce doit être accompagnée d'une sauce spéciale. Ainsi la sauce obligatoire pour le turbot est la hollandaise ou la sauce homard. La raie se sert avec une sauce aux crevettes, tandis qu'avec le cabillaud la sauce aux huîtres est de rigueur. Avec la merluche et la morue salée, il faut une sauce aux œufs durs, et avec le maquereau bouilli l'usage veut qu'on envoie une sauce au fenouil. Quant au poisson frit, on l'accompagne invariablement d'une sauce à l'essence d'anchois.

White bait.

« Petit poisson deviendra grand », a dit La Fontaine. Si le fabuliste avait connu le *white bait*, il aurait fait une exception en sa faveur, car ce petit poisson ne grandit pas. Certains cuisiniers s'obstinent à le désigner sous le nom de blanchaille, mais c'est un tort, car il diffère essentiellement de ce qu'on est convenu d'appeler blanchaille.

Le *white bait* est un poisson spécial qui se pêche principale-

ment à l'embouchure de la Tamise. Sa consommation est si grande à Londres, durant la saison, que, pour suffire aux demandes des consommateurs, on est obligé de le mélanger avec du fretin de certains poissons, tels que le hareng et le merlan, que l'on trouve dans les mêmes parages ; mais le *white bait* se distingue facilement de ceux-ci ; il est blanc et transparent, tandis que les autres ont la forme et la couleur du hareng.

Ainsi que le potage tortue, c'est le complément obligé de tout dîner diplomatique à Londres. Il est même notoire que chaque année, la veille de l'ouverture du Parlement, les ministres de la reine, fidèles en cela à une vieille tradition, se réu-

nissent à Greenwich dans un banquet où figure invariablement cette incomparable friture.

Ce poisson est d'une si grande délicatesse que, s'il n'est employé tout de suite, il perd toutes ses qualités; aussi les amateurs qui veulent en faire un régal font-ils le voyage à Greenwich, où il se pêche et où tous les restaurants en font leur principal plat du jour. Là, plus que partout ailleurs, ce délicieux petit poisson peut être réellement apprécié, car il saute pour ainsi dire de la Tamise dans la poêle à frire.

La manière d'opérer pour faire frire les *white bait* exige un certain soin. Il est d'abord de toute nécessité que le poisson soit excessivement frais; aussi le conserve-t-on, jusqu'au moment de le faire cuire, dans une terrine contenant un gros morceau de glace. On égoutte le *white bait* sur un tamis, puis on en prend deux ou trois poignées qu'on égraine dans de la farine étendue sur une serviette. On les roule vivement dans cette farine, et, s'ils sont très frais, ils se séparent facilement. Dans le cas contraire, ils se collent ensemble et il devient impossible de les séparer. Lorsqu'ils sont bien imprégnés de farine, on les jette dans un panier à frire que l'on secoue vivement afin d'enlever le surplus de farine; puis on les plonge immédiatement à grande friture pendant deux ou trois minutes. Cette friture doit être neuve autant que possible et ne doit être employée que très chaude; autrement le poisson serait mou au lieu d'être croustillant.

On se sert de saindoux ou de graisse de bœuf, mais cette dernière est préférable.

Lorsque les *white bait* sont cuits, on les égoutte, on les saupoudre de sel et on les envoie aussitôt sur table accompagnés de tranches de pain bis beurré et de quartiers de citron. Il est d'habitude de faire suivre le premier plat de *white bait* d'un second, fortement assaisonné de poivre de Cayenne et que l'on désigne sous le nom de *devilled white bait* (*white bait* à la diable).

Pour qu'une friture de *white bait* soit bien réussie, il est essentiel que le poisson reste blanc et soit croustillant. On le

saupoudre de sel avant de l'envoyer, et on le dresse sur un plat garni d'une serviette qui doit être très chaude. Garnir de persil frit.

Saumon bouilli. — Boiled salmon.

Le saumon bouilli à l'anglaise se fait simplement cuire à l'eau salée. On le met soit à l'eau froide, soit à l'eau bouillante. Dans l'un ou l'autre cas, il faut avoir soin de bien saler la cuis-

son. Mis à l'eau froide, il doit être placé sur un fourneau ardent et, lorsque le liquide arrive au point d'ébullition, il faut le laisser mijoter doucement pendant une demi-heure. Mis à l'eau bouillante, il demande trois quarts d'heure de cuisson s'il est de grosseur ordinaire. Le saumon à l'anglaise se sert généralement accompagné d'une sauce homard ou d'une sauce au persil. On

envoie aussi quelquefois de l'eau de la cuisson dans une saucière. Les amateurs fanatiques de ce poisson ne le mangent qu'arrosé simplement de cette eau.

Saumon ciselé. — Crimped salmon.

N'en déplaise aux cuisiniers qui persistent à vouloir trouver un mot français correspondant au mot anglais *crimped*, je soutiens qu'il n'y a dans notre langue aucun mot qui ait la même signification, et je conclus qu'il est plus simple de conserver le terme usité en anglais plutôt que de faire du français fantaisiste et peu compréhensible.

Le saumon est ainsi dénommé à cause du traitement quelque peu barbare qu'on lui fait subir après sa capture. En effet, sitôt sorti de l'eau, on l'étend sur l'herbe, puis l'on procède au martyre de l'animal en commençant par lui faire une large et profonde incision un peu au-dessous de l'ouïe. Les incisions sont répétées sur toute la longueur du saumon en les espaçant chacune de 4 ou 5 centimètres.

On retourne le poisson pour répéter l'opération de l'autre côté, puis on le suspend par la queue pour le laisser saigner quelques minutes et finalement on l'immerge pendant un quart d'heure dans l'eau froide. Le saumon traité de cette façon est fort apprécié des connaisseurs. La chair en est plus onctueuse et plus ferme ; cependant cette qualité recherchée par les uns n'est pas du goût des autres, et pour ma part je me range dans cette dernière catégorie.

Le comble du raffinement pour un véritable amateur de saumon est de le faire cuire et de le manger au bord de l'eau aussitôt qu'il vient d'être pêché et après l'avoir coupé vivant.

Il faut croire qu'il est avec les sentiments humanitaires des accommodements tout comme avec le ciel ; sans cela, comment expliquer ce fait, que la Société protectrice des animaux ne pro-

teste pas contre l'usage barbare qui consiste à écorcher vive l'anguille avant de la mettre en matelote; à plonger dans l'eau bouillante le homard, le crabe et la crevette; à vivisecter enfin le saumon, le turbot et le cabillaud.

Pourquoi cette société philanthropique, qui s'indigne contre les combats de coqs et les courses de taureaux et qui sévit sans pitié contre les charretiers brutaux, se montre-t-elle si indulgente pour ceux qui, de gaieté de cœur, torturent impitoyablement ces inoffensifs animaux?

On me fera observer que les poissons ont très peu de cervelle, et qu'il est avéré que moins un animal est doué sous ce rapport, moins il est sensible à la douleur.

C'est possible, mais il m'est difficile de croire que l'anguille qui se tortille lorsqu'on la dépouille, que le saumon qui fait des soubresauts désespérés sous le couteau qui tranche dans sa chair vive, le homard qui se débat dans la marmite bouillante, éprouvent des sensations agréables au moment psychologique.

Peut-être l'indifférence de la société susnommée est-elle motivée par la crainte de soulever une tempête dans le monde gastronomique et de causer une révolution parmi les nombreux adeptes de la bonne cuisine.

Pour cuire le *crimped salmon*, comme le font les Anglais, on

le plonge à l'eau bouillante et salée et on le laisse bouillir vivement pendant dix ou douze minutes.

On le sert accompagné d'une sauce homard ou hollandaise, ou bien encore avec une sauce genevoise ou italienne.

Il est bon d'observer que le saumon qui a été *crimped* demande beaucoup moins de temps à cuire que le saumon ordinaire, car l'eau bouillante, en pénétrant dans les chairs par les incisions faites au poisson, facilite et abrège l'opération de la cuisson.

On sert avec le saumon bouilli une salade de concombres.

Filets de saumon à l'indienne. — Filet of salmon à l'indienne.

Enlever l'arête et la peau d'une darne de saumon, puis diviser la chair en filets égaux coupés, soit en biais, soit transversalement; les aplatir, les parer et les placer dans un plat à sauter grassement beurré; les assaisonner, les recouvrir d'un rond de papier et les mettre pocher quelques minutes à four vif.

Lorsqu'ils sont cuits, les dresser en couronne et les masquer d'une sauce au curry.

Garnir le centre des filets avec du riz cuit à l'eau.

Croquettes de saumon. — Salmon croquettes.

Cette recette pourrait être classée parmi celles qui constituent l'art d'accommoder les restes. Ce mets se confectionne généralement avec du saumon cuit de la veille, et, quoique économique, il n'en est pas moins excellent. On enlève la peau et les arêtes du poisson, et l'on hache la chair en l'assaisonnant de sel, d'un peu de cayenne et de muscade râpée. On met le hachis dans

une casserole pour le lier sur le feu avec des jaunes d'œufs et un peu de sauce béchamel réduite. On place ensuite le saumon sur un plat à la glace. Lorsqu'il est entièrement refroidi, on en confectionne des croquettes, auxquelles on donne une forme quelconque, que l'on passe à la mie de pain d'abord, et ensuite à l'œuf battu pour les rouler une seconde fois dans la mie de pain. Faire frire, dresser sur une serviette et garnir de persil frit.

Ombre chevalier. — Potted char.

Ce poisson, qui est, à mon avis, le meilleur des poissons d'eau douce, se trouve en abondance dans les lacs d'Écosse, mais il est d'une nature si délicate que le voyage lui fait perdre beaucoup de sa qualité; aussi n'en voit-on que rarement sur le marché de Londres.

On en fait grand cas sous forme de conserve qui se prépare de la manière suivante : faire cuire les *chars* dans une mirepoix et les laisser refroidir dans leur cuisson. Oter alors la peau et les arêtes et, après les avoir bien égouttés, les ranger dans des pots plats et évasés. Les recouvrir de beurre clarifié et les mettre au four pendant un quart d'heure. Lorsque les pots sont entièrement refroidis, on ajoute, s'il y a lieu, un peu de beurre clarifié afin que le poisson soit entièrement couvert. Le *potted char*, tenu dans un endroit frais, peut se conserver pendant quelques semaines. On le sert pour le déjeuner du matin dans le vase même dans lequel il a été conservé.

Saint-Pierre. — John Dory.

Ce poisson, peut-être à cause de sa forme disgracieuse, jouit de peu de faveur en France, mais il est très estimé des Anglais. Sa chair est en effet ferme et de bon goût et certains

gourmets la préfèrent à celle du turbot. On le sert bouilli ou cuit au four accompagné d'une sauce homard, hollandaise ou crevette. Le nom de Dory, d'après les étymologistes, lui viendrait de ce que la couleur de sa peau a une teinte dorée.

Cadgery

Le cadgery se fait avec du turbot cuit de la veille et ne se sert généralement que pour le déjeuner du matin. Après avoir détaché la chair des arêtes, on la brise en morceaux que l'on fait chauffer dans une sauce béchamel avec des œufs durs coupés en dés et du riz bien cuit. On dresse sur un plat creux le mélange qui doit être tenu un peu épais et qu'on masque de sauce blanche.

Ce mets, tout bizarre qu'il paraisse être, forme un plat excellent dont les Anglais sont fort friands. On y ajoute parfois un peu de poudre de curry.

Turbot à l'anglaise. — Turbot.

Le turbot au naturel se prépare de trois manières : on le met à l'eau froide, à l'eau bouillante, ou on le fait cuire à la vapeur.

On a adopté ce dernier plan dans les grands hôtels et les restaurants importants, à Londres. Le poisson est placé sur des feuilles de fer étamé percées de trous qui sont posées ensuite sur des claies dans des étuves agencées pour faire cuire une vingtaine de turbots à la fois. On frotte le poisson de sel et on le laisse ainsi cuire plus ou moins longtemps, selon sa grosseur. Avec le turbot à l'anglaise, on ne sert que trois sauces : la sauce homard, la sauce hollandaise ou la sauce crevettes.

Filets de turbot à l'indienne. — Filets of turbot à l'indienne.

Les turbots de moyenne grandeur sont les meilleurs pour être servis en filets.

Après avoir détaché la viande des arêtes, on enlève la peau, puis on détaille le poisson en escalopes qu'on pare de même grandeur et qu'on place sur un plafond beurré. On l'assaisonne de sel, de poivre et d'un jus de citron, puis on le recouvre d'un papier humecté de beurre fondu. On met au four pocher pendant dix ou quinze minutes, et on l'égoutte sur une serviette. On dresse les filets en couronne dans un plat et on les masque d'une sauce indienne au curry. On garnit le centre du plat de riz cuit à la turque.

Filets de turbot à la Windsor. — Filets of turbot à la Windsor.

Préparer les filets de turbot comme dans la recette précédente, et les placer sur un plafond bien beurré. Les assaisonner de sel, poivre et jus de citron et les arroser de beurre frais légèrement fondu. On saupoudre alors les filets avec de la mie de pain fraîche qu'on a fait brunir au four ou dans la poêle. Mettre les filets au four pendant dix ou douze minutes, et les retirer pour les égoutter et les dresser. On doit les dresser à plat et non en couronne, car la mie de pain se détacherait si les filets étaient mis en contact, et cela nuirait à l'apparence du filet. On sert une sauce italienne à part. Cette manière de servir les filets de turbot est une des meilleures que je connaisse. La mie de pain imbibée de beurre frais s'imprègne en même temps de jus de poisson et acquiert un goût délicieux. Il ne faut arroser les filets

qu'avec précaution pendant la cuisson pour ne pas faire glisser la mie de pain qui n'adhère au filet que superficiellement.

Croquettes de turbot au curry.

Couper en petits dés d'égale grosseur les restes d'un turbot. Préparer, d'autre part, une sauce béchamel bien réduite et assaisonnée de bon goût, qu'on lie avec deux ou trois jaunes d'œufs, et à laquelle on ajoute une cuillerée de poudre de curry. Amalgamer à cette sauce le salpicon de turbot et laisser refroidir sur un plat. Former des croquettes qu'on roule une première fois dans de la mie de pain. On donne aux croquettes la forme que l'on désire, puis on les trempe dans l'œuf battu pour les tremper une seconde fois dans la mie de pain. Faire frire et dresser sur une serviette avec une garniture de persil frit.

Saumon fumé. — Kippered salmon.

C'est à l'Écosse qu'on est redevable de cet excellent mets de déjeuner si apprécié des Anglais, mais peu connu en France. Le saumon aussitôt pêché est fendu dans toute sa longueur du côté du ventre, puis vidé, lavé, séché et mis au sel pendant douze heures. Il est ensuite fumé dans des établissements consacrés à cet usage.

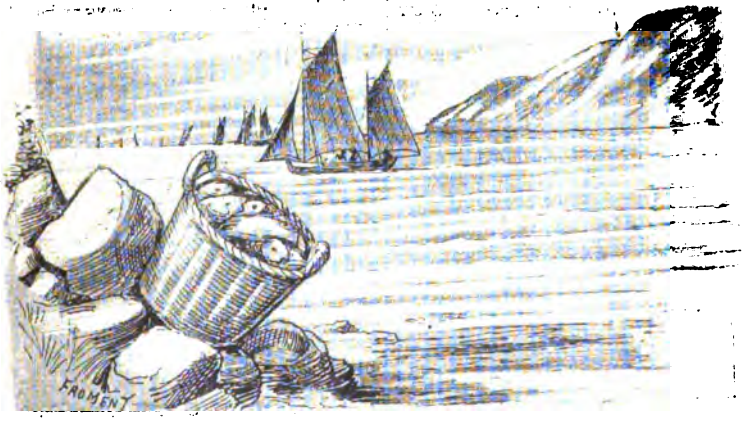
Le saumon, préparé de la sorte, se sert pour le déjeuner du matin et quelquefois pour le dîner. Dans ce dernier cas, il se mange à la fin du repas en même temps que le fromage.

Pour l'employer, on le coupe transversalement en tranches très minces; on trempe ces tranches dans l'huile ou dans le beurre fondu et on les met pendant deux ou trois minutes au four ou sur le gril.

Lorsque le saumon est dressé sur son plat, on l'arrose avec un peu de beurre frais fondu. On envoie à part des petites tranches de pain grillé (*dried toasts*).

Cabillaud. — Cod fish.

De tous les poissons qui servent à notre alimentation, le cabillaud est peut-être le plus vorace; ceux que l'on pêche sur les côtes d'Angleterre sont remarquables par leur grosseur, ainsi que par l'excellence de leur chair. On fait subir à la plupart de ceux apportés sur le marché le cruel traitement de la vivisection, afin de leur donner un regain de qualité.



Ainsi traité, le cabillaud, semblable en cela au saumon, devient plus ferme et plus onctueux et on le désigne alors sous la dénomination de *crimped cod*.

Sa voracité est telle qu'on a calculé qu'un seul cabillaud détruisait plusieurs millions de harengs dans le courant d'une année, et qu'il digère même sans inconvénient les crabes et les homards.

On prétend même que les sucs gastriques sécrétés par ses organes digestifs sont si puissants, qu'un homard, après un court

séjour dans son estomac, devient rouge comme s'il avait été cuit.

Les bateaux des pêcheurs de cabillaud sont agencés de manière que le poisson puisse être conservé vivant.

Ils sont apportés ainsi jusqu'à Gravesend, à l'embouchure de la Tamise et à deux heures de Londres. Là, ils sont déposés dans d'immenses réservoirs alimentés par l'eau de mer, et c'est de ces réservoirs qu'on vient les chercher pour en approvisionner le marché de Billingsgate.

Ici une remarque dont les pourvoyeurs de marée devraient bien faire leur profit.

Les pêcheurs anglais ont l'habitude d'égorger, de vider et de nettoyer leur poisson aussitôt qu'il est pris, puis ils le rincent à l'eau de mer, et c'est ainsi qu'il est apporté et vendu sur le marché.

Un turbot, par exemple, traité de la sorte est présenté à l'acheteur sous un aspect plus blanc, plus propre et plus appétissant que ceux que nous voyons exposés sur les dalles de nos halles, suintant un limon grisâtre et nauséabond.

La méthode anglaise est, à mon avis, préférable à la nôtre, laquelle consiste à laisser le poisson agoniser et mourir en conservant ses intestins, ce qui doit certainement nuire à la succulence de sa chair, surtout pendant les grandes chaleurs.

Tête de cabillaud farcie. — Stuffed cod's head.

On remplit le vide de la tête avec de la farce à l'anglaise (*veal stuffing*), puis on place la tête du poisson, ainsi farcie, sur un plafond creux bien beurré.

On ajoute du vin blanc et un peu de bouillon, on l'assaisonne et on le met au four en l'arrosant de temps à autre avec la cuisson. Dix minutes avant de sortir le poisson du four, on le saupoudre de mie de pain frite ou de chapelure fine.

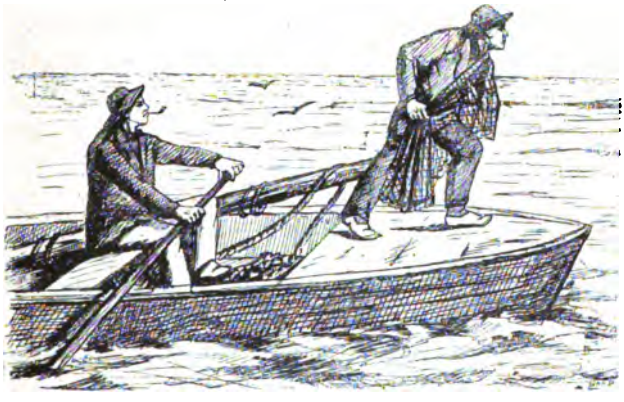
On sert avec le *cod's head* une sauce aux œufs ou aux huîtres.

Sprats.

Ce poisson a beaucoup d'analogie avec la sardine, mais il n'en a pas la délicatesse.

Une compagnie a tenté, il y a quelques années, d'en faire des conserves, mais le résultat obtenu ne fut pas satisfaisant, et l'entreprise fut abandonnée.

On pêche les sprats à l'épervier à l'embouchure des fleuves en Angleterre et en Écosse.



Les sprats se font frire dans l'huile ou dans la graisse à l'instar des éperlans, et se servent généralement pour le déjeuner du matin.

Les Anglais en sont très friands, surtout lorsqu'ils sont salés et fumés.

Dans ce dernier cas, on les fait cuire sur le gril après les avoir préalablement trempés dans l'huile. Ils se servent aussi à la fin du dîner, en même temps que le fromage, accompagnés de quartiers de citron et de tranches de pain bis beurré.

Dans tous les banquets de Guildhall présidés par le lord-maire, il est d'usage de servir un plat de sprats. Cela fait partie du programme, et c'est tout autant de rigueur que la soupe tortue, les *white bait* et le toast à la santé de la reine.

Soufflé de morue salée. — Salt fish soufflé.

Ce soufflé se fait avec les restes de morue de la veille.

Prendre une livre de morue cuite et la débarrasser des arêtes, puis la hacher très fin.

D'autre part, faire cuire à l'eau six grosses pommes de terre, puis les égoutter et les réduire en purée. Ajouter à cette purée un décilitre de crème ou de lait, 60 grammes de beurre, un peu de muscade râpée, une pincée de poivre de Cayenne, quatre jaunes d'œufs, et finalement la chair du poisson. Après avoir mélangé tous ces ingrédients et les avoir assaisonnés de bon goût, on fouette les quatre blancs d'œufs bien ferme, et on les mélange légèrement avec la morue. On dépose cette composition dans un plat creux de porcelaine à feu, et l'on met à four chaud pendant à peu près vingt minutes. Si, au bout de ce temps, la surface du soufflé n'a pas pris de couleur, on emploie la salamandre pour aider à la coloration. On envoie le soufflé sur un plat garni d'une serviette.

Pudding de filets de soles. — Fillets of sole's pudding.

Laver les filets de deux belles soles et les détailler en escalopes, puis les placer en couronne dans un plat à pudding creux. Faire blanchir trois douzaines de grosses huîtres, les ébarber et les parsemer sur les filets de soles. Préparer ensuite avec la liqueur dans laquelle ont été blanchies et de la crème une sauce légère liée à la farine ou à l'arrow-root, bien assaisonnée et relevée d'une pointe de cayenne et d'un peu de muscade râpée. Couvrir avec cette sauce les escalopes de poisson et les huîtres. Etendre sur la surface une couche de purée de pommes de terre

et mettre le plat au four chaud pendant vingt minutes. Si, au bout de ce temps, le dessus du pudding n'est pas rissolé, on le colore avec la salamandre.

Merluche. — Haddoch à l'anglaise.

Le haddock est le poisson que nous appelons merluche ou aigrefin. Il est très commun en Angleterre. Les plus gros et les plus estimés se pêchent dans la baie de Dublin. Le ménagère anglaise ne connaît que deux manières de préparer ce poisson. On le fait cuire au four ou bouillir simplement à l'eau salée. Dans l'un et l'autre cas, on le remplit avec une farce appelée *veal stuffing* (farce de veau). Cette farce est ainsi nommée, non pas, comme on pourrait le croire, parce qu'il entre du veau dans sa composition, mais parce qu'il est d'un usage rigoureux que toute pièce de veau, rôtie, braisée ou bouillie, soit farcie lorsqu'elle est servie sur une table anglaise.

Veal stuffing : Hacher très fin une livre de graisse de rognon de bœuf, puis y ajouter la même quantité de mie de pain. Assaisonner de sel, poivre, muscade, cayenne et persil haché. Amalgamer le tout avec deux œufs entiers.

Merluche fumée. — Finnan haddock.

La ville de Finnan est un petit port de mer situé à six milles d'Aberdeen.

C'est probablement de cet endroit, où les merluches abondent, que le procédé de les fumer est originaire. Aujourd'hui, il est pratiqué sur une grande échelle, non seulement à Finnan, mais dans toute l'Écosse.

Walter Scott, dans un de ses romans, donne la description de ce poisson, qu'il qualifie d'incomparable. L'opinion de l'éminent romancier est confirmée par tous ceux qui ont goûté du *finnan haddock*, et je suis surpris que cette excellente manière d'apprêter la merluche soit si peu connue en France. La ville d'Aberdeen en fait un commerce considérable, et la consommation dans le Royaume-Uni est énorme.

Le haddock, aussitôt pêché, est ouvert par le ventre dans toute sa longueur, frotté de sel et suspendu par la queue pour être fumé pendant vingt-quatre heures. Ce court espace de temps suffit à lui donner une saveur particulière et un goût d'une extrême délicatesse. Il est vrai que le poisson ainsi préparé ne se conserve que quelques jours, et c'est probablement pour cette raison qu'on ne l'exporte en France qu'en petites quantités.

Pour le servir, on le fait simplement griller quelques minutes et, lorsqu'il est prêt et dressé sur le plat, on l'arrose de beurre frais fondu. Le *finnan haddock* se sert généralement pour le déjeuner du matin ou avec le thé de cinq heures.

On le sert aussi quelquefois avec le fromage à la fin du dîner. Dans ce cas, on le coupe en petits dés qu'on fait chauffer dans un peu de sauce curry ou à la diable, et l'on en garnit de petites croustades.

Morue salée. — Salt fish.

En l'année 1533, le navigateur Jacques Cartier fut envoyé par François 1er explorer les bancs de Terre-Neuve. Il y fut suivi par quelques bateaux de pêcheurs, et ceux-ci peuvent être considérés comme les préconisateurs de la pêche à la morue.

Au commencement de ce siècle, 300 ou 400 vaisseaux seulement quittaient annuellement les ports d'Europe pour s'aventurer dans ces parages lointains; mais aujourd'hui cette pêche a pris une telle extension que, chaque année, plus de 10,000 bateaux de toutes

nationalités vont à la recherche de ce poisson, qui abonde dans les mers du Nord, et en rapportent dans leurs ports plus de 30 millions de tonnes.

Ce n'est que grâce à la prodigieuse fécondité du cabillaud que l'espèce doit de n'être pas depuis longtemps annihilée. En effet, il a été démontré qu'un de ces poissons, pesant une vingtaine de livres, produit par an 2 ou 3 millions d'œufs.

La morue a reçu un singulier avantage que certains gros gourmands souhaiteraient peut-être posséder comme lui : sa gloutonnerie insatiable la porte à engloutir, dans son énorme

bouche, tout ce qui se présente devant elle : coquillages, herbes marines, épaves et autres objets réfractaires à la digestion. Or, dans ce cas, lorsque ses fonctions digestives se trouvent entravées par de trop copieux excès, la nature l'a douée de la faculté de vomir son estomac, de le retourner, de le rincer dans l'eau de la mer et de le remettre en place.

Les législateurs ecclésiastiques ont imposé le poisson aux fidèles observants des lois de l'Église. La morue surtout a été adoptée comme aliment principal pendant les jours de jeûne : d'abord à cause de son prix modique, qui la met à la portée de tout le monde, puis en raison de la facilité qu'on a de se la procurer à toute époque de l'année.

En Angleterre, la morue n'est obligatoire que deux jours de l'année : le Vendredi Saint et le mercredi des Cendres, non

pas parce que cela est prescrit par les canons de l'Église, mais par respect pour une vieille tradition. A ces époques, les marchands de poisson font ample provision de morue, qu'ils font dessaler avant de la mettre en vente.

Le meilleur moyen de faire cuire ce poisson est de le mettre à l'eau froide dans une poissonnière, et de le faire partir à grand feu. Lorsque le liquide a atteint le degré d'ébullition, laisser pocher pendant un quart d'heure sans bouillir.

On sert invariablement avec la morue une sauce aux œufs durs et l'on garnit le poisson d'un entourage de panais cuits à l'eau. (Voir chapitre des sauces.)

Raie. — Crimped skate.

Les marchands de poisson de Londres mettent une certaine coquetterie dans l'arrangement de leurs étalages, qu'ils agrémentent de larges blocs de glace transparente de forme pyramidale. Les poissons de toutes espèces et de toutes provenances sont exposés sur des tables de marbre blanc disposées en gradins. Ici, des saumons énormes, artistiquement groupés, entremêlés de merlans et de soles ; là, des turbots alignés avec symétrie et resplendissants de blancheur, puis des truites encore vivantes, mouchetées de points rouges, d'un si appétissant aspect ; des cabillauds entrelacés, se balançant dans l'espace ; des anguilles, des carpes, des limandes frétillant encore, et, pour encadrer ce séduisant tableau, des guirlandes de crabes, de homards, de coquillages et de *fleurs*.

La raie, qui par sa forme et sa laideur nuirait à l'harmonie de l'exposition, en est généralement bannie. On la voit cependant quelquefois sur le marbre du pourvoyeur, mais alors on lui a fait subir une véritable transformation. On l'a coupée dans sa longueur en bandes étroites, puis on l'a plongée dans l'eau froide. La raie, lorsqu'on la retire de l'eau, a revêtu une forme

nouvelle; ses chairs se sont resserrées, les bandes se sont roulées en spirales, et c'est sous cet aspect qu'elle est présentée aux yeux de l'acheteur.

La raie au beurre noir, si populaire en France, n'est pas appréciée des Anglais qui la mangent simplement bouillie à l'eau salée, en l'accompagnant d'une sauce sux crevettes ou aux anchois.

Raie frite. — Fried skate.

Après avoir retiré la raie de l'eau où on l'a laissée séjourner pendant deux heures. on tourne chaque bande en spirale et on l'égoutte sur une serviette.

Rouler ensuite chaque morceau dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la mie de pain. Faire frire et dresser sur un plat avec une garniture de persil frit. Envoyer une sauce aux anchois ou aux crevettes.

Harengs fumés de Yarmouth. — Yarmouth bloaters.

La ville de Yarmouth, port de mer du comté de Norfolk, jouit d'une grande renommée pour la préparation des harengs fumés connus sous le nom de Yarmouth bloaters. On compte dans cette ville 120 établissements où se prépare cet excellent poisson. Aussitôt pêchés, les harengs sont nettoyés et frottés de sel dans le bateau même qui les transporte. On les laisse dans la saumure deux ou trois jours seulement, puis on les embroche par les ouïes dans de longues perches, et on les suspend dans d'immenses fumoirs, où ils demeurent pendant vingt-quatre heures. Ils sont alors débrochés et envoyés immédiatement sur les mar-

chés. Les bloaters sont d'une parfaite délicatesse et bien supérieurs aux harengs salés ordinaires. Seulement, ils ont le désavantage de ne se conserver que quelques jours. On les sert grillés, accompagnés de pain beurré, pour le déjeuner du matin ou pour le thé de cinq heures (*five o'clock*).

On trouve ces harengs sur le marché de Paris. Ils sont connus sous le nom de *bouffis*.

Kippered herrings. — Kippered herrings.

On appelle ainsi les harengs qui ont été ouverts avant d'être fumés. Ils ne ressemblent en rien aux harengs fumés ordinaires, ni par la couleur ni par le goût. Par leur apparence, on pourrait croire qu'ils doivent être très secs après la cuisson, mais il n'en est rien et ils sont au contraire remarquables par leur délicatesse. Il y a deux manières de les préparer :

On peut les faire griller pendant quatre ou cinq minutes seulement après les avoir enduits de beurre fondu, ou bien on les fait pocher en les mettant à l'eau froide en leur donnant deux ou trois bouillons. On les arrose de beurre avant de les servir.

Pâté d'anguille. — Eel Pie.

Tous ceux qui ont visité la capitale des Iles Britanniques savent qu'il existe aux environs de Londres, sur les rives de la Tamise, des sites admirables et de charmants villages, rendez-vous habituels des canotiers et des amateurs de la pêche à la ligne. On ne peut se faire une idée de l'étonnant spectacle que présente le fleuve les dimanches et jours de fêtes pendant la belle

saison. Des milliers de canots et de bateaux de plaisance, montés par des rameurs des deux sexes, sillonnent la rivière en tous sens; canotiers et canotières font assaut d'adresse, de vigueur et de vitesse dans ces courses à l'aviron, où les Anglais excellent, et il n'est pas rare de voir des embarcations dirigées par de gracieuses et aristocratiques jeunes ladies prendre part à ces tournois nautiques.

Echelonnés sur les deux rives du fleuve, les pêcheurs à la ligne dont la légendaire patience est doublée du flegme britannique se livrent à leur délassement favori, et ils ont beau jeu, car le poisson abonde dans la Tamise; aussi les restaurants champêtres de ces parages en sont-ils toujours amplement fournis. Dans ces établissements, il est un plat du jour qui ne varie pas, c'est le pâté d'anguille. Plat national autant qu'indigeste et dont la dénomination sert d'enseigne à la plupart de ces restaurants désignés sous le nom de *Eel pie house* (maison de pâtés d'anguille). On va manger de ce fameux pâté à Kew et à Richemond comme chez nous, on va se régaler d'une friture de goujons à Suresnes et d'une matelote à Chatou.

L'anguille a cela de particulier qu'on la trouve dans toutes les parties du monde : aussi bien dans la zone torride que dans les régions polaires; mais, chose inexpliquable, on n'en a jamais vu dans le Danube, ni dans le lac de Genève. Ce mystérieux poisson a toujours dérouté les recherches des naturalistes et des savants qui n'ont pas encore pu découvrir où, quand et comment il se reproduit; car il est avéré que jamais on n'a rencontré d'anguilles chargées de laite ou d'œufs en maturité. Il est probable que la reproduction s'opère au fond de la mer, car chaque année, à certaines époques, on voit des légions innombrables de fretin d'anguille s'engager à l'embouchure des rivières et en remonter le courant.

Les anguilles pêchées dans la Tamise jouissent à juste titre d'une excellente réputation ; elles sont remarquables, surtout par leur grosseur.

Le pâté d'anguille, tel qu'on le mange dans les restaurants riverains, est le plus souvent apprêté par des cordons bleus de deuxième ou troisième catégorie et n'a rien de bien appétissant, pas plus au goût qu'à l'œil. Il est tellement assaisonné d'aromates et de condiments de toutes sortes parmi lesquels le poivre rouge domine, que, longtemps après l'avoir dégusté, le palais en conserve encore un cuisant souvenir. J'en ai fait manger un jour à un Parisien de mes amis qui ne me l'a jamais pardonné.

Cependant, préparé avec goût et discernement, le pâté d'anguille est une excellente chose :

Dépouillez deux anguilles et retirez-en les arêtes. Coupez le poisson en tronçons de 8 centimètres chacun que vous faites blanchir à l'eau salée. Égouttez alors les morceaux d'anguille sur un tamis pour les laisser refroidir, et assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée et fines herbes.

Prendre un plat à pâté anglais et placer dans le fond un lit d'anguille que l'on recouvre de tranches d'œufs durs assaisonnés de sel, poivre et fines herbes. On étend ensuite une seconde couche de poisson sur laquelle on étend encore des tranches d'œufs et l'on continue de la sorte jusqu'à ce que le plat soit plein. On ajoute un verre de consommé et autant de vin blanc. Le pâté est ensuite recouvert d'une épaisse abaisse de feuilletage, doré et mis au four. Après une heure de cuisson, on retire le pâté dans lequel on infiltre une bonne essence de poisson délayée avec une cuillerée de demi-glace. Ce pâté se mange chaud ou froid.

Il est d'habitude de dépouiller l'anguille alors qu'elle est encore vivante. Ce surcroît de souffrance peut être épargné à l'animal en lui traversant la tête avec une fourchette en fer ou la pointe d'un couteau. L'anguille meurt presque immédiatement.

Avant de clore ce chapitre, je me permettrai une petite digression intéressante à propos d'un vieux dicton populaire con-

cernant le poisson dont il vient d'être question. On dit d'un homme qui prend peur et s'effraye sans motif « qu'il ressemble à une anguille de Melun qui crie avant qu'on l'écorche ». Or, à Melun comme ailleurs, les anguilles observent un mutisme complet même lorsqu'on les dépouille. Étant de passage dans la ville susnommée, j'ai voulu savoir l'origine de cette expression bizarre et voici l'explication qui m'a été fournie :

A l'époque où l'on représentait des mystères au théâtre, des amateurs de Melun mirent en scène le martyre de saint Barthélemi qui fut écorché vif et mis en croix. Un étudiant de la ville, nommé *Languille*, chargé du rôle de martyr, fut tellement épouvanté au moment où les pseudo-bourreaux le saisirent pour simuler le supplice, qu'il se mit à pousser des cris déchirants. De là, paraît-il, vient la locution proverbiale qui a été dénaturée, car la véritable était à l'origine : Crier comme *Languille* de Melun et non comme une anguille.

Ragoût d'anguille. — Collared Eel.

Le mets ainsi dénommé est tout simplement de l'anguille cuite dans un court bouillon ordinaire avec addition d'un bouquet de sauge.

L'anguille est d'abord dépouillée, puis l'arête en est enlevée. On l'enroule ensuite dans une serviette comme on fait pour une galantine. Au bout d'une demi-heure de cuisson, on la retire de la serviette qui l'enveloppe et on l'envoie sur table, soit entière, soit coupée en tronçons. La sauce se fait avec la mirepoix, bien dégraissée, dans laquelle l'anguille a été cuite.

A Londres, on vend, dans les rues, des ragoûts d'anguille, comme, à Paris, on débite des pommes de terre frites.

C'est généralement à la porte des *public-houses* des quartiers populeux que des marchands ambulants sont installés. La por-

tion se vend un penny et nombre de malheureux en font leurs dîners en y adjoignant des pommes de terre et de l'eau claire.

Ce rata indescriptible, servi dans des bols ébréchés de propreté douteuse par un homme en guenilles, ne tente que les

affamés, et l'aspect de la boutique, de la marchandise et du marchand indique assez à quelle classe du peuple appartiennent les consommateurs.

D'après une statistique récente, on a calculé que la consommation d'anguilles, à Londres seulement, était annuellement de 1,650 tonnes et le nombre de contracteurs pour l'achat de ce ce poisson est de 24,000.

Anguille à la brochette. — Spitchcock Eel.

Ce mot singulier composé de huit consonnes et seulement de deux voyelles dérive, selon les étymologistes, du mot anglais *spit* (broche) et *cock* (coq) et correspond au terme français à la brochette. Le mot s'applique aussi bien à l'anguille qu'au pigeon, au poulet et aux rognons lorsqu'ils sont préparés pour cuire à la crapaudine ou à la brochette.

Après avoir dépouillé l'anguille par le procédé ordinaire, on la désosse et on la coupe en tronçons d'égale longueur. On assaisonne ces tronçons de sel, poivre et fines herbes et on les

roule dans la farine pour les paner d'abord à l'œuf, puis au beurre. On les transperce ensuite avec de petites brochettes afin qu'ils conservent leur forme à la cuisson et on les fait griller sur un feu doux. On les dresse sur un lit de persil frit et l'on envoie à part une sauce tartare fortement assaisonnée.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Calipash et Calipee.

Ces deux mots sont d'origine indienne et signifient carapace. Le calipash est le nom que l'on donne à la coquille supérieure de la tortue, tandis que le calipee est la viande qui adhère au plastron de l'animal.

C'est cette chair qui, avec les nageoires, compose la soupe de tortue que l'on considère comme le plus luxueux des potages.

La tortue ayant été tuée par le procédé décrit à l'article du potage, on étend l'animal sur le dos et l'on sépare les deux carapaces en faisant glisser la lame du couteau entre les deux coquilles ; on les divise au moyen d'une scie en plusieurs morceaux qu'on fait blanchir afin d'en enlever les écailles. On les met ensuite à cuire dans une braisière avec de l'eau salée légèrement. On y ajoute un jarret de veau, quelques carottes, poireaux et oignons, un peu de céleri et un bouquet composé de persil, thym, laurier, basilic et marjolaine.

On reconnaît que la tortue est cuite lorsque la viande se détache facilement des os. On la met alors égoutter, puis refroidir

sur de larges plats. On la détaille ensuite en morceaux égaux et on la sert comme entrée à l'instar de la tête de veau, accompagnée d'une sauce italienne, madère ou financière faite avec la cuisson de la tortue.

Nageoires de tortue. — Turtle fins.

Les nageoires de tortue se servent comme entrée et constituent un mets très recherché. On les échaude d'abord pour en enlever les écailles, puis on les fait braiser avec une bouteille de chablis et assez de bouillon pour qu'elles baignent entièrement. On assaisonne de sel et l'on ajoute quelques carottes et oignons, ainsi qu'un bouquet garni composé de thym, laurier, persil, basilic et marjolaine. On laisse mijoter pendant trois heures. On égoutte alors les nageoires, dont on détache les os et que l'on dresse sur un plat. On dégraisse la cuisson, que l'on passe à travers une fine passoire et qu'on lie avec une cuillerée de fécule ou d'arrow-root pour en former une sauce à laquelle on ajoute un verre de madère, et dont on se sert pour saucer les nageoires en les envoyant sur la table.

Terrapines à l'américaine.

La terrapine est une petite tortue que l'on trouve en Amérique, principalement sur les côtes de la Caroline. — Il y en a de plusieurs sortes, mais l'espèce connue sous le nom de *diamand backs* (dos de diamant) est la plus estimée. Ce nom leur vient de ce que la carapace supérieure est formée de rugosités, ayant l'aspect d'un diamant taillé. — Les plus grosses mesurent douze ou quatorze centimètres de longueur.

Pour les préparer, on les plonge vivantes dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce que la peau des pattes et de la tête s'enlève facilement au frottement et que les écailles de la carapace se détachent. On les remet à cuire dans l'eau salée pendant une heure à peu près.

On égoutte alors les tortues, puis on sépare les deux carapaces. On jette le gésier, les intestins et surtout le fiel, qui se trouve adhérer au foie et qu'il faut avoir soin de ne pas crever, car la moindre goutte de fiel communiquerait au ragoût une amertume que rien ne saurait enlever. On conserve le foie et les œufs pour les ajouter plus tard au ragoût.

Après avoir coupé la viande des terrapines en morceaux, on la met dans une casserole avec du madère, du beurre, un bouquet garni, du sel et du cayenne, et on laisse mijoter pendant trois quarts d'heure On fait alors une liaison de six jaunes d'œufs délayés avec de la crème double et la cuisson des terrapines qu'on a laissée réduire à demi-glace.

On remue cette liaison sur le feu sans laisser bouillir et, lorsqu'elle a atteint la consistance désirée, on y ajoute la viande des tortues, ainsi que les œufs et le foie, et l'on sert le ragoût dans des coquilles d'argent ou même dans des caisses en papier huilé.

La terrapine constitue un plat très délicat et très recherché par les Américains, qui lui assignent le titre de plat national.

C'est surtout dans la capitale du Maryland que ce mets est en faveur et les soupers de terrapines de Baltimore ont une réputation bien connue des gastronomes du nouveau monde.

Huîtres anglaises. — English oysters.

Disons-le tout d'abord, les Anglais, quoique grands amateurs d'huîtres, ne savent pas les manger!...

Cette affirmation, je n'en doute pas, va me susciter une foule de protestations de la part de mes amis d'outre-Manche, mais quoi qu'ils puissent dire, je n'en soutiens pas moins ce que j'avance, et les véritables amateurs de ce divin bivalve se rangeront de mon avis lorsqu'ils sauront que les Anglais mangent les huîtres dans la coquille plate, d'où ils les enlèvent avec la fourchette.

L'huître, j'en conviens, servie de cette façon, apparaît sous un plus gracieux aspect et semble plus appétissante, plus blanche et plus rebondie, mais ce système a le désavantage de la priver de sa précieuse liqueur, sans laquelle elle n'a plus aucun charme pour le connaisseur, qui n'admet qu'une manière de la manger : c'est de la faire glisser de sa coquille creuse, après l'en avoir détachée, directement dans la bouche.

Pour comble de vandalisme, les Anglais remplacent par l'ale et le stout le sémillant chablis et le pétillant sauterne, accompagnement obligé chez nous d'un régal d'huîtres.

Les huîtres anglaises connues sous le nom de *native* sont les plus recherchées, mais leur prix élevé les rend inabordables aux petites bourses. Il est vrai qu'elles sont d'une délicatesse extrême.

L'huître verte, si appréciée chez nous, est en défaveur en Angleterre, où on lui attribue des propriétés malsaines à cause de sa couleur, qui fait supposer qu'elle provient du voisinage d'un gisement de cuivre, tandis qu'en réalité cette teinte ver-

dâtre lui est communiquée par une certaine plante marine qui croît sur les côtes d'Essex et d'Irlande où ces huîtres abondent. — Comme elles n'ont pas cours sur le marché anglais, elles sont expédiées en Belgique pour être ensuite envoyées à Paris comme provenant des bancs d'Ostende. — Les huîtres écossaises connues sous le nom de « Pandore Oysters » sont très grosses et de très bonne qualité et se prêtent admirablement aux besoins culinaires. Celui qui le premier sut reconnaître et apprécier les principes nutritifs de l'huître a bien mérité de la reconnaissance des gourmands du monde entier. Cette découverte est, dit-on, due à un effet du hasard et remonte aux temps antiques.

On raconte qu'un jeune Athénien, se promenant un jour au bord de la mer, heurta du pied une huître qui bâillait au soleil. Il introduisit ses doigts entre les deux coquilles pour l'examiner plus à son aise; mais celles-ci, se refermant subitement, emprisonnèrent le pouce et l'index de l'imprudent qui, après s'être dégagé de l'étreinte, porta instinctivement à sa bouche ses doigts imprégnés du jus de l'huître. Alléché par un goût exquis qui lui était inconnu, notre homme prit une pierre et brisa la coquille, dont il avala le contenu. Ce fut une révélation, et à partir de ce moment l'huître prit place dans l'alimentation.

Une remarque en passant, à propos du genre de boisson qui doit être absorbée en mangeant des huîtres. Il a été constaté qu'une huître, mise dans un verre contenant moitié eau et moitié cognac, devient, au bout de peu de temps, sèche et coriace, tandis qu'une autre, immergée pendant la même période dans du stout ou de l'ale, reste molle et a des tendances à se dissoudre. De ce phénomène on tire la conclusion que le stout et l'ale sont plus propres à aider à la digestion des huîtres que le cognac et les esprits en général.

Huîtres à la tartare. — Native oysters à la tartare.

Choisir une douzaine de coquilles d'huîtres creuses et autant que possible de la même grandeur; les laver, les brosser et les essuyer, garnir le fond des coquilles de cresson alénois sur lequel on place trois noix d'huîtres préalablement blanchies et absorbées. Faire ensuite une sauce tartare relevée d'une pointe de cayenne et en masquer les huîtres.

En Angleterre, les huîtres au naturel se servent généralement au dîner. On les mange avant le potage en guise de hors-d'œuvre et il est essentiel d'envoyer en même temps de minces tranches de pain bis beurré.

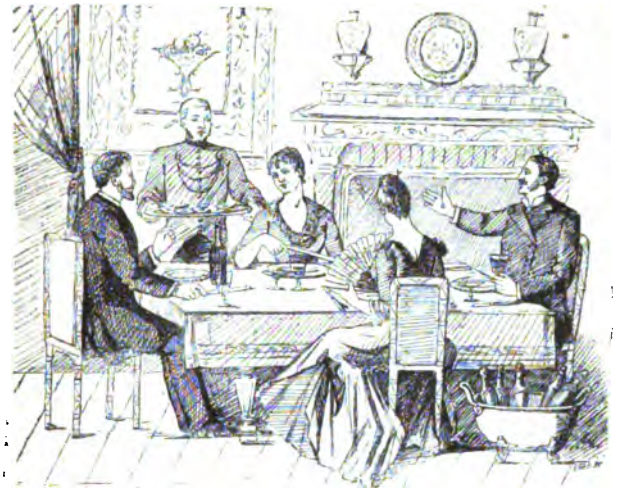
Huîtres à la diable. — Deviled oysters.

Faire pocher, dans leur jus, sans laisser bouillir, trois douzaines d'huîtres ; les égoutter en préservant la liqueur, puis supprimer les barbes.

Faire une béchamel maigre avec l'eau des huîtres et de la bonne crème ; assaisonner de sel, de muscade râpée et d'une forte dose de poivre de Cayenne. Amalgamer les huîtres avec cette sauce, qui doit être tenue un peu épaisse, et garnir une douzaine de coquilles creuses bien lavées et choisies autant que possible de la même grandeur. Saupoudrer la surface avec de la mie de pain frite et, un quart d'heure avant de servir, mettre les huîtres au four pour les chauffer seulement, en évitant autant que possible de les laisser bouillir, car elles perdraient leur arome et deviendraient coriaces.

On attribue aux *devilled oysters* les mêmes propriétés qu'au

homard à l'américaine, propriétés qui se résument dans ces quatre vers que je copie dans le charmant volume de poésies de mon ami Achille Ozanne :



Car plus d'une beauté rigide,
Au tête-à-tête familier
Succombe, après ce plat perfide,
En cabinet particulier.

Beignets d'huîtres. — Oysters fritters.

On prend deux douzaines de grosses huîtres, on les blanchit légèrement dans leur jus, on les ébarbe et on les égoutte.

Faire une sauce allemande avec un peu de roux, le jus des huîtres, de la bonne crème, un soupçon de glace de viande et deux jaunes d'œufs; assaisonner de poivre de Cayenne et de muscade râpée, puis, lorsque la sauce est bien liée sur le feu, on y trempe séparément chaque huître que l'on dépose sur un plat pour les mettre ensuite à la glace.

Lorsque les huîtres sont refroidies et la sauce qui les recouvre

bien prise, on les détache avec un couteau pour les rouler dans la mie de pain, puis on les pane une seconde fois après les avoir trempées dans de l'œuf battu.

Faire frire et dresser sur une serviette avec garniture de persil frit.

Une manière plus simple de servir ces beignets consiste à tremper les huîtres dans la pâte à frire après les avoir ébarbées et fait légèrement blanchir, au lieu de les paner, puis on les plonge dans la friture bouillante.

Anges à cheval. — Angels horse back.

Chaque huître, après avoir été préalablement blanchie et ébarbée, est enveloppée dans une petite barde de lard coupée très mince et embrochée par un hâtelet.

Les brochettes sont mises alors à four très chaud pendant quelques minutes, puis on fait glisser les huîtres du hâtelet pour les dresser sur des croûtons de pain grillé ou frit. On les saupoudre légèrement de cayenne et de mie de pain frite avant de les envoyer sur table.

Les angels *on horse back* se servent généralement à la fin du dîner en même temps que le fromage, ou comme hors-d'œuvre.

Huîtres frites au naturel. — Fried oysters.

Choisir de préférence les huîtres dites pieds de cheval pour ce mets.

Ébarber les huîtres et en supprimer la partie dure en ne conservant que la noix, qu'on égoutte sur un linge. Au moment de les faire frire, on roule les huîtres dans la farine, puis on les trempe dans l'œuf battu pour les recouvrir de mie de pain

fraîche. Faire frire à friture très chaude. Lorsque les huîtres sont prêtes, on les dresse en pyramide sur un plat recouvert d'une serviette. Garnir de persil frit.

Petits soufflés aux huîtres. — Small oysters soufflés.

Se procurer une douzaine de grosses huîtres (sauce oysters). Les blanchir, les ébarber et n'en garder que la noix, que l'on divise en deux ou trois morceaux, selon que l'huître est plus ou moins grosse.

D'autre part, délayer dans une casserole moyenne trois cuillerées de farine avec la liqueur des huîtres et les deux tiers d'un verre de lait. Assaisonnez de sel, muscade râpée et poivre de Cayenne, et ajouter 40 grammes de beurre et quatre jaunes d'œufs. Tournez l'appareil sur le feu jusqu'à ce qu'il épaississe de la consistance d'une crème pâtissière ordinaire. Faire cuire quelques minutes en remuant continuellement avec la cuiller pour empêcher la pâte de s'attacher, puis ajouter les huîtres et en dernier lieu les blancs d'œufs fouettés. Après avoir mélangé légèrement les blancs à l'appareil, on en emplit des petites caisses à soufflé en porcelaine ou en papier et l'on fait cuire à four modéré pendant un quart d'heure. Semer à la surface un peu de chapelure fine.

Crabe. — Dresseb crab.

On sait que les crabes pêchés sur les côtes de la Grande-Bretagne sont remarquables par leur grosseur. Il n'est pas rare d'en trouver qui pèsent quatre ou cinq livres.

Il est à remarquer que la Providence semble avoir réglementé

l'arrivée de la saison des homards et des crabes de manière qu'elle coïncide avec l'époque où les huîtres et les moules cessent d'être bonnes. C'est donc depuis avril jusqu'en octobre que ces crustacés sont en meilleures conditions pour être mangées. On distingue le mâle de la femelle aux pinces, qui sont plus petites chez celui-ci, et à la largeur de la partie inférieure de la carapace, qui est moins large chez le mâle. Mais, s'il y a moins de chair dans les pinces de la femelle, on en est dédommagé par la largeur de son foie et par l'abondance de la substance crémeuse qui l'entoure.

On apprête, en Angleterre, le crabe d'une façon particulière :

Après l'avoir fait cuire à l'eau bouillante et salée pendant une demi-heure, on le laisse refroidir. Lorsqu'il est froid, on lui détache les pattes et les pinces, puis, avec la pointe d'un couteau, qu'on passe entre les deux carapaces, on enlève le plastron de l'animal. On retire ensuite tout le contenu de la coquille creuse, qui se compose d'une viande blanche filamenteuse et d'une substance molle et jaunâtre qui n'est autre chose que le foie du crustacé.

On délaye ce foie dans une terrine avec du vinaigre, de l'huile, de la moutarde anglaise, un peu de sel et du poivre de Cayenne. On ajoute à cette sauce la viande de l'intérieur, ainsi que la chair des pinces, qu'on effile au moyen de deux fourchettes.

Après avoir lavé et essuyé le côté creux de la carapace, on le remplit avec la chair assaisonnée du crabe. On lisse la surface avec la lame d'un couteau et on l'ornemente avec des jaunes d'œufs hachés, du persil et du rouge de homard. On emploie généralement la chair de deux crabes pour remplir une coquille. Avec les pattes qu'on rentre l'une dans l'autre, on forme une espèce de chapelet dont on entoure le crabe lorsqu'il est dressé. On garnit de branches de persil. On sert à part de la sauce mayonnaise.

Les marchands de poisson à Londres fournissent sur commande les crabes tout accommodés, et ils mettent une certaine

coquetterie à dessiner des emblèmes sur la surface avec du persil, du jaune d'œuf et le rouge du homard.

Ils reproduisent parfois de la sorte les initiales et les armes du client.

Crabe à l'indienne. — Crab à l'indienne.

Le crabe à l'indienne se sert chaud. On procède comme dans la recette précédente, mais, au lieu d'assaisonner la chair à l'huile et au vinaigre, on la mélange avec une sauce au curry. On la fait chauffer, puis on en remplit la carapace. On sème de la mie de pain frite sur la surface et l'on met au four pendant un quart d'heure.

Homard à l'américaine.

Le homard à l'américaine n'est pas, comme on pourrait le supposer, une importation du nouveau monde, pas plus qu'elle n'est d'origine anglaise. La recette en est au contraire essentiellement parisienne, et ce mets fit la vogue du restaurant Peters, qui le mit à la mode vers la fin du règne de Napoléon III.

Si j'en donne ici la recette, ce n'est donc pas à titre de mets anglais ou américain, mais simplement parce que sa dénomi-

nation lui donne droit de faire partie de la nomenclature des plats étrangers.

D'après la recette originale, on doit découper le homard vivant, mais il est un moyen plus humain d'opérer sans nuire à la réussite, et dont je recommande la recette qui a l'avantage d'abréger l'agonie de l'animal, en même temps qu'il facilite l'opération du découpage; car on n'est plus gêné par les soubresauts de la victime se débattant sous le couteau de son bourreau. Ce moyen, d'une extrême simplicité, consiste à introduire dans la bouche du crustacé, après l'avoir étendu sur la table et en le maintenant de la main gauche, une aiguille à brider dans toute sa longueur. L'animal expire immédiatement. On procède alors au découpage :

Après avoir coupé le homard en tronçons et brisé les pinces avec précaution sans les déformer, on le place dans une casserole plate dans laquelle on a mis de l'huile, trois ou quatre oignons coupés en rondelles, trois échalotes, quelques branches de persil, un peu de thym, une feuille de laurier, quelques champignons émincés, une gousse d'ail, du sel, du poivre et une pincée de cayenne. Faire revenir le tout pendant dix minutes, puis égoutter l'huile que l'on remplace par un quart de litre de châblis, un petit verre de cognac, un peu de glace et deux tomates émincées. Laisser mijoter pendant vingt minutes. Retirer alors les morceaux de homard que l'on place dans un plat creux et que l'on tient au chaud. Ajouter à la cuisson une liaison composée de jaunes d'œufs qu'on mélange avec la substance visqueuse qui se trouve dans la tête de l'animal et qu'on a recueillie lorsqu'on a découpé le homard ou la langouste. Remuer la sauce sur le feu sans bouillir, et, lorsqu'elle commence à épaissir, la retirer du feu. Y ajouter un morceau de beurre frais, un jus de citron, et la passer à travers une passoire sur les morceaux de homard.

Homard à la Newburg.

Si le homard dit à l'américaine est inconnu en Angleterre, en revanche, on sert fréquemment le plat national Newyorkais qu'on nomme le homard à la newbourg et qui se prépare ainsi :

Faire cuire à l'eau salée deux homards, puis laisser refroidir. Briser la carapace de manière à retirer toute la chair d'un seul morceau qu'on coupe ensuite en escalopes de l'épaisseur de 1 centimètre. Faire revenir les tranches de homard légèrement au beurre dans un sautoir, puis les recouvrir de crème et les laisser mijoter sur un feu doux, pendant quelques minutes, en les remuant de temps en temps pour éviter qu'elles ne s'attachent au fond du sautoir. Assaisonner de sel, poivre de Cayenne et muscade râpée, ajouter un verre de madère et quelques tranches de truffes. Finalement, lier le ragoût avec quatre jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème, et en dernier lieu avec un morceau de beurre frais. Dresser dans un plat à légumes creux ou au milieu d'une bordure de purée de pommes de terre.

Curry de homard. — Curried lobster.

Retirer la viande d'un gros homard cuit ou d'une langouste, la couper en tranches de 1 centimètre d'épaisseur, et la placer dans une casserole de moyenne grandeur. D'autre part, préparer de la sauce curry (voir au chapitre des sauces) et la verser bouillante sur le homard qu'on laisse mijoter pendant cinq ou six minutes. La sauce doit être tenue un peu épaisse. Ce ragoût doit être ensuite dressé dans un plat creux et entouré d'une bordure de riz cuit à la turque.

Homard grillé. — Broiled lobster.

Prendre deux homards de moyenne grandeur, et après les avoir tués en leur enfonçant une aiguille à brider dans la bouche on les fend dans leur longueur. On enlève la poche et les intestins, puis on les enduit d'huile, on les assaisonne de sel et de poivre et on les fait griller sur un feu vif. Lorsqu'ils sont cuits d'un côté, les retourner de l'autre. En les envoyant sur table, on les dresse le côté ouvert en dessus et on étend sur chaque moitié de homard un beurre maître d'hôtel additionné d'un peu de glace de viande fondue.

Terrine de crevettes. — Potted shrimps.

Choisir une livre de crevettes fraîches. Les éplucher et mettre de côté les têtes et les coquilles. Laver les filets de six anchois qu'on pile dans un mortier avec la viande des crevettes et 30 grammes de beurre, un peu de muscade râpée et une bonne dose de poivre de Cayenne. Passer la purée à travers un tamis de laiton très fin.

D'autre part, piler les têtes et les coquilles des crevettes avec un morceau de beurre que l'on met ensuite dans une casserole. On les laisse frire pendant quelques minutes pour en extraire l'essence, qu'on passe à travers une fine passoire et qu'on délaye avec la purée de crevettes.

On remet le tout sur le feu en y ajoutant un peu plus de beurre, si cela est nécessaire; on laisse cuire la purée pendant quelques minutes sans cesser de la remuer, puis on la verse dans de petits pots lorsqu'elle est presque froide. On égalise la surface avec la lame d'un couteau à palette, et quel-

ques heures après on recouvre d'un peu de beurre clarifié pour éviter le contact de l'air. Cette purée se sert généralement au premier déjeuner ou avec le thé de cinq heures. On la mange étendue sur du pain grillé ou sur des biscuits secs. On en fait aussi des sandwiches, sur lesquelles on sème du cresson alénois.

Une autre manière de confectionner les « potted shrimps » est de faire revenir les crevettes dans le beurre clarifié après les avoir épluchées. On les assaisonne fortement de poivre de Cayenne, d'un peu de sel et de muscade et on les verse dans les petits pots dans lesquels on les laisse ainsi refroidir. Le beurre doit être assez abondant pour recouvrir les crevettes.

Les Crevettes. — Shrimps and prawns.

Comment on les pêche. — Comment on les prépare. — Comment on les sert et comment on les mange.

Quoi de plus appétissant à voir sur une nappe bien blanche qu'un ravier de crevettes bien roses, garni de persil bien vert, et flanqué d'une assiette de beurre bien frais?

Ce hors-d'œuvre obligé de tout déjeuner fin attire l'œil et séduit l'odorat en attendant qu'il charme le palais. La couleur en est unique et je suis surpris qu'on n'ait pas encore songé à créer la couleur crevette comme on a imaginé la teinte fraise écrasée, eau du Nil et crème fouettée.

Un des passe-temps les plus agréables, un des sports les plus à la mode au bord de la mer, parmi les visiteurs en quête de plaisirs hygiéniques, c'est la pêche à la crevette.

Il y a plusieurs sortes de crevettes : la grise, la rose, qu'on appelle aussi « salicoque », puis la crevette connue sous le nom de « bouquet », qui est plus grosse, plus rare et beaucoup plus estimée que les autres espèces (Prawns).

Ce minuscule crustacé se plaît un peu partout, mais princi-

palement le long des côtes de la Normandie et de la Bretagne, où l'on en pêche d'énormes quantités ; seulement, la manière de les prendre diffère, selon qu'on opère sur une plage sablonneuse ou dans des parages rocailleux.

Pour se livrer à ce genre d'exercice, un costume spécial adapté aux exigences de la pêche est de rigueur.

Il en est, et c'est le plus grand nombre, qui s'affublent d'un costume de bain, en prévision des accidents qui peuvent survenir, car il arrive souvent que l'on glisse sur les varechs huileux ou sur les herbes marines et que la chute se termine par une immersion jusqu'à mi-corps dans l'eau salée. Le même danger n'existe pas sur le sable, mais, par contre, on est exposé à être inondé par la vague, qu'il ne faut pas craindre d'affronter si l'on tient à faire une pêche fructueuse.

Bien amusants à voir, ces pêcheurs fantaisistes, hommes, femmes et enfants éparpillés sur la plage ou errant le long des falaises, explorant le creux des rochers et les fondrières où la mer a passé. Tous sont chaussés de souliers de toile à semelle de paille tressée, et portent au côté le panier d'osier qui doit renfermer leurs victimes ; tous ont les jambes nues bien au delà du genou, et sont munis d'un filet qui varie dans sa forme et dans sa grandeur selon les parages où l'on opère.

Sur le sable, la pêche a lieu à la marée montante. C'est la pêche à la « poussée » et voici comment elle se pratique. Le pêcheur pousse devant lui, à l'endroit où la vague vient mourir, un large filet mi-circulaire, emmanché d'un long bâton. Il marche parallèlement à la vague pendant une certaine distance, puis s'arrête pour examiner son filet et en retirer le poisson qu'il met dans le panier qu'il porte à son côté. Il se remet ensuite en route et continue le même manège jusqu'à ce que fatigue s'ensuive.

C'est à marée basse qu'on pêche la crevette dans les rochers. On se précautionne d'un filet en forme d'entonnoir qui est fixé autour d'un cercle de fer de 30 centimètres de diamètre, suspendu à l'extrémité d'un bâton par quatre bouts de ficelle. C'est ce qu'on appelle la pêche à la balance. On attache un appât au

fond du filet que l'on descend dans les trous où l'on suppose que la crevette, surprise par le reflux de la mer, a cherché un refuge.

Penché sur la roche, on guette le poisson, et, lorsqu'on le voit se diriger vers le centre du filet, on relève vivement celui-ci par un mouvement brusque et l'on est maître de sa proie.

C'est à Etretat que j'ai vu pêcher la crevette par des amateurs plus ou moins expérimentés, ainsi que par des pêcheurs de profession qui en font une bonne provende pendant la saison des bains.

De toutes les stations balnéaires des côtes normandes, celle qui, à mon avis, offre le plus d'intérêt; celle qui, par son admirable situation et son site pittoresque, a le plus inspiré le pinceau des peintres et la plume des chroniqueurs, c'est la plage d'Etretat.

Resserrée entre deux immenses falaises de 300 pieds de hauteur qui la protègent contre les vents d'Est et d'Ouest, elle forme une large baie spacieuse propice aux baigneuses en même temps qu'accessible aux pêcheurs.

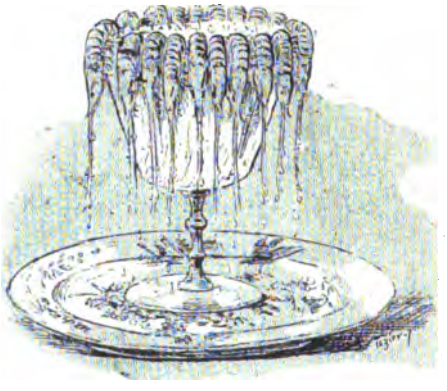
C'est Alphonse Karr qui découvrit Etretat il y a une quarantaine d'années. En attendant que la ville, qui lui doit sa prospérité, lui élève une statue, elle lui a fait l'honneur de donner son nom à sa rue principale et son portrait en bas-relief orne le fronton du plus important hôtel de la plage. — Dans l'origine, Etretat n'était qu'un misérable hameau, peuplé seulement par une colonie de pêcheurs qui désertaient chaque année leurs cahutes pendant cinq mois pour aller à Terre-Neuve pêcher la morue. Aujourd'hui, grâce à la publicité que le célèbre romancier a donnée à sa plage de prédilection, les chaumières et les huttes ont fait place à de splendides châteaux, à de charmantes villas et à de ravissants chalets. L'endroit est devenu le rendez-vous habituel de la crème du monde artistique et littéraire. Un nombre incalculable d'hommes de mérite parmi les peintres, poètes, écrivains, musiciens et artistes dramatiques ont séjourné à Etretat et le fait est certifié par les livres d'hôtel sur lesquels ils ont apposé leurs signatures. Dans un de ces hôtels j'ai feuilleté un album rempli de croquis et de bribes poétiques et litté-

raires signés des plus grands noms et que plus d'un collectionneur d'autographes paierait son pesant d'or.

Mais revenons à nos crevettes.

Sept ou huit minutes d'ébullition à l'eau salée suffisent à leur cuisson.

On les sert de différentes manières, mais on les mange plus communément comme hors-d'œuvre pour déjeuner, avec du pain beurré. — La manière de les présenter sur table varie selon la grosseur et selon l'espèce. — Le plus souvent on les met simplement dans un ravier. Les grosses, « le bouquet », se dressent facilement dans un moule à charlotte. Ce sont celles-ci qu'on nomme prawns.



On les place symétriquement par rangs séparés d'une couche épaisse de persil, et, lorsque le moule est rempli, on les renverse sur un plat garni d'une serviette. On peut encore piquer les crustacés en gerbe sur une moitié de citron placée au milieu d'un lit de persil.

Une autre manière originale et élégante de les envoyer sur table est celle-ci, qu'on pourrait désigner sous le nom de fontaine de crevettes :

Il est essentiel que les crevettes soient belles et autant que possible de même grosseur. On prend un verre à pied évasé, sur les bords duquel on accroche les crevettes par la queue en laissant pendre la tête à l'extérieur. — On place alors le verre sur

un plat, sans serviette, en garnissant la base d'un peu de persil. Au moment de servir, on emplit le verre d'eau jusqu'au bord ; et, comme le corps recourbé de l'animal a la forme d'un syphon, il s'ensuit que l'eau s'écoule hors du vase et vient tomber dans le plat en glissant le long des antennes en forme de gouttelettes transparentes qui se succèdent avec rapidité, ce qui produit un effet des plus pittoresques.

On doit autant que possible servir les crevettes le même jour qu'elles ont été pêchées, car elles sont d'une nature si délicate qu'elles perdent leur goût en perdant leur première fraîcheur.

On emploie encore les crevettes comme garniture de poissons dressés, tels que soles normandes, filets de truite Joinville, etc. — On s'en sert aussi pour la décoration des grosses pièces froides telles que saumon, truites ou aspics de poisson. — On en fait aussi des croquettes, des bouchées, des coquilles au gratin et surtout une sauce excellente pour accompagner le turbot et la barbue.

Bucardes ou Clovisses. — Cockles.

Ces coquillages, qu'on emploie rarement dans la cuisine française, ont pourtant un certain mérite que les Anglais savent apprécier. On les mange crus, en les assaisonnant d'un peu de vinaigre ou de quelques gouttes de jus de citron. On les emploie aussi comme garniture dans une matelote normande, en place d'huîtres et de moules, lorsque celles-ci ne sont pas procurables.

A Londres, ce sont les huîtres du pauvre, et l'on peut voir dans les quartiers populeux de la grande métropole quantité de marchands ambulants installés devant des voitures à bras, autour desquelles se presse une foule de gens du peuple qui, pour la modique somme d'un penny, se payent le luxe de déguster une

soucoupe remplie de ces mollusques nageant dans le vinaigre, et qu'on saupoudre de poivre noir ou rouge, au gré du consommateur.

Clams.

Ce mollusque est plus connu en Amérique qu'en Angleterre. C'est une variété du clovisse, mais il est plus gros que ce dernier. Il a beaucoup de ressemblance avec le coquillage que dans le midi on appelle palourde.

On accommode les clams de la même façon que les huîtres, c'est-à-dire qu'on en fait des potages, des croquettes, des garnitures, des coquilles au gratin, etc. On les mange aussi crues, assaisonnés de quelques gouttes de vinaigre et de poivre de Cayenne. On peut s'en procurer toute l'année; aussi deviennent-ils précieux lorsque les huîtres font défaut. Les Américains sont très friands de clams et les affectionnent surtout en potage, qu'on trouve toujours inscrit en tête du menu dans presque tous les restaurants. Cette soupe s'appelle *Clam chowder*. Mais la façon la plus usitée comme aussi la plus simple de manger ces mollusques est de les faire cuire dans leur coquille sur de la cendre rouge ou dans un four bien chaud. A Washington, on vend les clams dans les rues comme à Londres on vend les clovisses et le ragoût d'anguille.

CHAPITRE III

BŒUF. — BEEF.

SOMMAIRE

Beefsteak aux huîtres (*Beefsteak and oyster*).
Beefsteak (*Beefsteak*).
Beefsteak aux oignons (*Beefsteak and onions*).
Bœuf pressé (*Pressed beef*).
Bœuf rôti (*Roast beef*).
Bœuf salé (*Salt beef*).
Bubble and squeak (*Bubble and squeak*).
Cœur de bœuf (*Ox heart*).
Emincé de bœuf (*Minced beef*).
Bœuf de Hombourg râpé (*Grated Hombourg beef*).
Miroton aux os grillés (*Hached and grilled bone*).
Os à la moelle (*Marrow bones*).
Pâté de beefsteaks (*Beefsteak pie*).
Pâté du berger (*Shepherd pie*).
Pâté de beefsteaks aux rognons (*Beefsteak and kidney pie*).
Pudding de beefsteak (*Beefsteak pudding*).
Pudding de beefsteak aux huîtres (*Beefsteak and oyster pudding*).
Pudding de beefsteak aux rognons (*Beefsteak and kidney pudding*).
Pudding de rognons (*Kidney pudding*).
Pudding roulé à l'émincé de bœuf (*Savory rolly pudding*).
Poitrine de bœuf salée (*Salted breast of beef*).
Purée de bœuf en terrine (*Potted beef*).
Purée de langue en terrine (*Potted ox tongue*).
Rond de bœuf salé (*Round of beef*).
Rump steak grillé (*Broiled rump steak*).
Rump steak braisé aux oignons (*Stewed steak and onions*).
Rump steak sauté (*Fried rump steak*).
Saucisses de bœuf (*Beef sausage*).
Toad in the hole (*Toad in the hole*).
Tripes aux oignons (*Tripe and onions*).
Tripes frites (*Fried tripe*).

CHAPITRE III

BŒUF. — BEEF.

Le Roast-beef.

De tous ses plats nationaux, celui dont l'Anglais est le plus fier, celui qu'il se targue à bon droit de savoir apprêter, servir et manger mieux que tous les autres peuples de la terre, c'est sans contredit le bœuf rôti.

L'importance attachée à ce mets est telle en Angleterre, qu'on en a fait le motif d'un chant patriotique : *the roast-beef of old England*, qui va de pair avec le *God save the Queen* et le *Rule Britannia*.

Il est des personnes non initiées à la langue anglaise qui écrivent le mot roast-beef tel qu'il se prononce, c'est-à-dire *rosbif*, c'est un tort. Car, en dénaturant l'orthographe d'un nom étranger, on s'expose ainsi à en dénaturer le sens. Carême lui-même, quoique ayant habité l'Angleterre, ignorait la véritable signification du mot roast-beef, puisque dans son livre il commet la grotesque erreur d'appeler une longe de mouton rôtie roast-beef de mouton.

Dans certaines grandes occasions, telles que la célébration de la majorité d'un fils de famille, il était autrefois d'usage de faire rôtir un bœuf entier. Cette coutume ridicule tend heureusement à disparaître, et ce n'est, maintenant, que rarement qu'on se conforme à la tradition. Il m'a été donné d'assister à l'un de ces festivals monstres où un bœuf entier fut offert aux nombreux invités comme pièce de résistance. Une immense cheminée avait été construite pour la circonstance, ainsi qu'une énorme broche, à quatre branches, longue de cinq mètres, mise en mouvement au moyen de deux fortes poulies reposant sur deux chaînes

circulaires. Sur cette broche était fixé le bœuf dont on avait enlevé la poitrine, la tête et les jarrets et qu'on avait enveloppé dans une épaisse muraille de pâte faite de farine et d'eau, recouverte ensuite d'une couche de fort papier. Le tout, bien ficelé et bien arrosé de graisse, fut placé à une grande distance du foyer et demanda quatorze heures de cuisson. Cette extravagante et ridicule coutume fut mise en pratique lors du jubilé de la reine Victoria. Les municipalités de plusieurs grandes cités d'Angleterre et d'Écosse, dans leur enthousiasme, ne trouvèrent rien de mieux, pour manifester leur amour et leur respect pour leur bien-aimée souveraine, que de faire rôtir en son honneur un représentant de la race bovine dans son entier.

*
* *

Pendant le rigoureux hiver de 1690, la Tamise fut entièrement gelée et l'on raconte qu'une foire foraine fut installée sur la glace. La principale attraction de cette fête improvisée fut l'exhibition d'un bœuf entier que l'on fit rôtir sur la rivière gelée sous une des arches du pont de Londres.

Le cuisinier anglais, il faut lui rendre cette justice, est excellent rôtisseur. Nul ne sait mieux que lui rôtir à point un morceau de viande quels que soient son poids et son volume, qu'il s'agisse d'une simple mauviette ou d'un bœuf entier.

On croit généralement en France que les Anglais se nourrissent de viande saignante, c'est un préjugé que rien ne justifie, car, en Angleterre, on mange au contraire la viande plus cuite que chez nous.

L'origine des mots *sirloin of beef* pour désigner l'aloyau remonte à Henry VIII. Ce roi était un grand mangeur et le roast-beef avait pour lui un attrait particulier. Un jour, transporté à la vue d'un magnifique aloyau bien cuit à point et des flancs duquel s'échappait un jus succulent, il le proclama chevalier, parodiant en cela l'acte de Caligula qui éleva son cheval favori au rang de sénateur romain. Le titre de nobilité octroyé

par la bouche royale à la longe de bœuf a été sanctionné par l'usage, et l'on ne désigne aujourd'hui ce rôti que par le nom de *sirloin of beef*, ce qui signifie baron de bœuf.

C'est à Henry qu'on doit l'institution du corps des *beef eaters* (mangeurs de bœuf). Ces soldats, qui composaient une garde d'élite, étaient soumis à un régime de nourriture très substantielle, composé presque exclusivement de bœuf bouilli et rôti. C'étaient les gardiens de la Tour de Londres.

Aujourd'hui encore, les hommes préposés à la garde du donjon historique ont conservé le costume traditionnel.

Ce grotesque accoutrement, qui divertit les visiteurs étrangers, se compose d'un justaucorqs écarlate à manches bouffantes avec les armes royales brodées en or sur la poitrine. La tête de ces hommes émerge d'une épaisse collerette tuyautée, et leur chapeau plat est agrémenté de nœuds de rubans rouges et bleus. En outre, pour compléter le tableau, ils sont armés de hallebardes.

C'est encore Henry VIII, de gourmande mémoire, qui, s'étant un jour égaré à la chasse, demanda l'hospitalité dans un château, prétendant qu'il était un gentilhomme de la suite du roi. Le châtelain lui offrit gracieusement la table et le gîte. La pièce de résistance du dîner était précisément le morceau favori du prince : une longe de bœuf rôtie.

Le roi, un peu glouton de sa nature et dont la faim était aiguisée par une longue course à cheval, dévorait d'un tel appétit que son hôte, un dyspeptique qui mangeait à peine, en était émerveillé.

Il regardait d'un œil d'envie les morceaux disparaître de l'assiette royale et manifesta le regret de ne pouvoir tenir tête à son auguste invité, ajoutant qu'il donnerait volontiers cent

guinées pour qu'il lui fût possible de faire un semblable repas.

Le roi prit congé de son hôte en lui donnant l'assurance que son souhait serait exaucé.

A peu de temps de là, des archers vinrent quérir le seigneur, et par ordre supérieur l'emmenèrent à la Tour de Londres, où il fut enfermé et mis à une diète absolue. Après trois jours de jeûne, on lui apporta un rôti de bœuf à peu près semblable à celui qu'il avait offert au roi quelques jours auparavant. On conçoit sans peine avec quelle avidité le prisonnier, mis en

appétit par une longue abstinence, fit honneur au festin. Ce fut alors que le facétieux monarque, soulevant une portière, apparut aux yeux du noble lord et lui réclama en souriant les cent guinées si imprudemment promises.

L'Anglais professe une sorte de vénération pour le bœuf rôti. Aussi dans toute maison bourgeoise, ainsi que dans les collèges et les administrations où les employés sont nourris, il est établi comme règle d'en avoir un morceau sur la table deux fois par semaine, le jeudi et le dimanche.

Cet usage est si bien admis, que j'ai vu des domestiques quitter leur place plutôt que de se soumettre aux fantaisies d'un chef réformateur qui voulait rompre avec la tradition.

Il ne faut jamais omettre de servir avec le roast-beef une

sauce au raifort ou simplement du raifort gratté. Cette racine possède, paraît-il, des principes digestifs très appréciables.

La sauce au raifort (horse radish sauce) se fait ainsi :

Râper de la racine de raifort et y ajouter un peu de mie de pain imbibée dans de la crème double ; assaisonner de sel, de moutarde anglaise, de quelques gouttes de vinaigre et d'une pincée de sucre.

Il est aussi d'usage de servir, avec le bœuf rôti, un certain pudding appelé yorkshire pudding et qui se prépare de la manière suivante :

Délayer dans une terrine cent vingt-cinq grammes de farine avec trois œufs entiers, un demi-litre de lait, deux pincées de sel et un peu de muscade râpée. Faire fondre de la graisse dans un plat à sauter profond et, lorsqu'elle est bien chaude, y verser la pâte liquide. Mettre au four chaud pendant quelques minutes, puis placer le plat et son contenu sous le roast-beef de manière qu'il se trouve arrosé par la graisse et le jus découlant de la viande. Lorsque le pudding est cuit d'une belle couleur, le retourner sur un plafond, le couper en morceaux de quatre ou cinq centimètres carrés, dresser sur un plat et servir en même temps que le bœuf.

Pudding de beefsteaks. — Beefsteak Pudding.

Préparer en escalopes minces deux livres de filet de bœuf. Faire une pâte à la graisse de bœuf. A cet effet, hacher très fin trois cent cinquante grammes de graisse de bœuf que l'on amalgame avec une livre de farine, une forte pincée de sel, et de l'eau en quantité suffisante pour former une pâte ferme, avec laquelle on fonce un moule en forme de dôme ou simplement un bol de cuisine préalablement beurré.

Assaisonner les escalopes de sel, poivre, oignon haché, champignons et persil, puis les ranger dans le moule. Ajouter un peu

de bouillon ou d'eau et recouvrir la viande d'une abaisse de pâte que l'on sonde en l'humectant, avec les bords du pudding qu'on enveloppe ensuite dans une serviette beurrée, dont on attache solidement les extrémités avec une ficelle.

Le pudding est alors plongé à l'eau bouillante et doit cuire pendant deux heures et demie.

Au bout de ce temps on retire le moule de l'eau, on l'égoutte quelques minutes, on enlève la serviette, et on renverse le pudding sur un plat. — Si au lieu de filet on emploie de la viande prise dans toute autre partie du bœuf, il faut donner au pudding une heure de plus de cuisson.

Pudding de beefsteaks aux huîtres. — Beefsteak and oyster pudding.

Ce pudding se prépare comme le précédent, seulement on ajoute aux escalopes de bœuf trois douzaines de grosses huîtres blanchies et ébarbées.

Les Anglais sont très friands de ce pudding que pour ma part je n'admire pas. Les huîtres, après une si longue cuisson, ne peuvent être qu'indigestes. De plus, je trouve illogique et de mauvais goût ce mélange de viande et de poisson.

Pudding de beefsteaks aux rognons. — Beefsteak and kidney pudding.

Le moule ayant été foncé avec de la pâte à la graisse, on dispose dans l'intérieur et alternativement les escalopes de bœuf

et les rognons grossièrement émincés et assaisonnés. On procède ensuite comme pour le pudding de beefsteaks ordinaire.

Pudding de rognons de bœuf. — Kidney pudding.

On fait également des puddings composés exclusivement de rognons. — On émince les rognons en escalopes épaisses après avoir enlevé l'épiderme qui les recouvre. On les assaisonne d'oignon haché, ainsi que de persil également haché, puis on le mélange avec le tiers de leur volume de champignons escalopés. — Procéder ensuite comme pour les autres puddings. — Donner trois heures et demie de cuisson.

Pâté du berger. — Shepherd pie.

Il est essentiel pour faire ce pâté de se procurer un certain moule spécial en fer-blanc épais, auquel est adapté un couvercle perforé de même métal. — Couper en escalopes minces, de la viande de bœuf que l'on assaisonne de sel, poivre et fines herbes. Ranger ces escalopes symétriquement, dans le moule qui ne doit être rempli qu'aux trois quarts. Mettre assez de bouillon léger ou d'eau pour couvrir la viande ; placer le couvercle perforé du moule sur lequel on étend une épaisse couche de purée de pommes de terre. Faire partir sur le fourneau et mettre au four pendant deux heures. La surface de la purée, lorsque le pâté est cuit, doit être d'une belle couleur dorée. Ce pâté est généralement envoyé aux rendez-vous de chasse. Il a la propriété de se conserver chaud très longtemps. — Lorsqu'on le sert, on enlève le couvercle avec la purée qui le recouvre, et que l'on dépose dans un plat séparé. Cette purée de pommes de terre, se trouvant imprégnée du fumet qui en s'échappant traverse les trous du couvercle, acquiert, on le conçoit, une saveur particulière.

Beefsteak aux huîtres. — Beefsteak and oysters.

Blanchir deux douzaines d'huîtres dans leur propre jus, les égoutter et les ébarber en ne conservant que les noix. Avec le jus qui provient des huîtres et un peu de roux, on fait une sauce à laquelle on ajoute un peu de demi-glace ou de jus de viande. On tient cette sauce un peu épaisse et au dernier moment on y ajoute les huîtres.

Faire griller le beefsteak et, lorsqu'il est cuit, on verse dessus la sauce aux huîtres.

Rump steak.

Le rump steak, ainsi que le *mutton chop*, est un plat fondamental de la cuisine anglaise. Il s'en consomme journellement dans le Royaume-Uni des quantités incalculables. Il est vrai de dire que le véritable rump steak, lorsque le bœuf est de bonne qualité, est d'une succulence bien supérieure au filet. On le fait cuire de trois manières : grillé, sauté ou braisé.

Rump steak grillé. — Le rump steak se coupe dans la partie du bœuf adhérant à la culotte. Il doit se faire cuire vivement et assez près du feu afin que la viande, saisie superficiellement par l'action de la chaleur, conserve bien tout son jus. On sert avec le rump steak grillé du raifort gratté en copeaux.

Stewed steak and onions (steak braisé aux oignons). — Le steak ne doit pas avoir moins de trois centimètres d'épaisseur. On le fait braiser simplement dans l'eau ou dans un bouillon léger pendant trois heures. On le garnit d'un bouquet de persil, de quelques carottes et d'une douzaine d'oignons. Lorsque le steak est cuit à point, on le dresse sur un plat et on le garnit avec les oignons.

Fried steak and onions (steak sauté aux oignons). — Le steak ayant été frit dans la poêle, on le dresse sur un plat et on le couvre entièrement avec des oignons finement émincés en lames et préalablement frits d'une couleur blonde.

Les Anglais sont particulièrement friands de cette manière d'accommoder les beefsteaks.

Pâté de beefsteak. — Beefsteak pie.

Couper dans un filet de bœuf des escalopes de six ou sept centimètres de diamètre; les assaisonner de sel, poivre et fines herbes. Les ranger symétriquement dans un plat creux de fonte émaillée ou de porcelaine à feu, en ayant soin de laisser un vide

dans le centre du plat pour y placer quelques pommes de terre tournées de la grosseur d'une cerise. On ajoute ensuite de l'eau en quantité suffisante pour atteindre le niveau des filets.

Faire une demi-livre de feuilletage auquel on donne sept tours. Mouiller légèrement avec un pinceau les bords du plat et y appliquer une bande de pâte que l'on mouille également. Couvrir la viande et les bords du plat d'une abaisse de pâte que l'on fait adhérer avec l'abaisse inférieure en pressant légèrement avec le pouce. On coupe ensuite le superflu de la pâte au ras du plat, puis on gaufre la galerie avec la pointe du couteau, et on ornemente le surface du pâté avec les rognures de la pâte que l'on coupe à l'emporte-pièce. Au sommet du

pâté, on laisse une petite ouverture que l'on ferme avec un petit tampon de pâte découpé en forme d'artichaut.

Dorer à l'œuf battu la surface du pâté que l'on fait cuire à four vif pendant une heure et demie.

Pâté de bœuf et rognons. — On fait aussi des pâtés avec la viande prise dans la culotte ou dans toute autre partie de bœuf. On coupe cette viande en escalopes et on y adjoint la moitié de son volume de rognon également escalopé. On se sert indifféremment de rognons de bœuf, de mouton, de porc ou de veau, mais il est évident qu'on doit donner la préférence aux rognons de veau et de mouton.

Bœuf salé. — Salt beef.

Les Anglais excellent dans l'art d'apprêter le bœuf salé. Ils emploient à cet effet une saumure spéciale qui se prépare ainsi :

Dissoudre six kilogrammes de sel gris dans un demi-hectolitre d'eau. Faire infuser dans ce liquide six feuilles de laurier, un fort bouquet de thym, vingt-quatre clous de girofle, une poignée de poivre en grains et ajouter cent vingt grammes de salpêtre et deux cents grammes de cassonade.

Avant de mettre le bœuf dans cette marinade, on doit le frotter fortement sur toutes ses faces avec du sel gris et le laisser dans un saloir pendant douze heures, afin que le sel pénètre dans les pores de la viande qu'on met ensuite dans la saumure, où elle doit rester quinze ou vingt jours.

Le beefsteak.

Le filet de bœuf, lorsqu'on le détaille pour le faire griller ou sauter, prend le nom de « beefsteak ». Le mot beefsteak est d'origine anglaise : beef signifie bœuf et steak veut dire tranche. J'ai rencontré de fins cuisiniers et de bonnes cuisi-

nières, qui, ignorant l'étymologie du mot, commettaient l'erreur d'écrire sur leurs menus : beefsteak de mouton pour désigner des filets de mouton grillés; ce qui est un non-sens, car, traduit en français, cela signifierait: tranche de bœuf de mouton.

On prépare avec le filet trois espèces de beefsteaks : le chateaubriand, le beefsteak proprement dit et le tournedos.

Le chateaubriand se coupe dans la meilleure partie du filet et ce qui le distingue, c'est son épaisseur qui est au moins le triple du beefsteak ordinaire.

C'est le restaurant Champeaux, de vieille renommée, qui imagina ce mets et le mit à la mode à l'époque de la vogue de Chateaubriand qui venait de publier son *Génie du Christianisme*.

Le véritable chateaubriand, d'après la recette primitive, doit se faire cuire d'une certaine façon pour éviter qu'il ne brûle pendant le temps relativement long qu'il doit rester sur le gril. On le place entre deux minces tranches de bœuf trempées dans l'huile qui lui servent de plastron; et c'est ainsi qu'on peut impunément le faire griller à feu vif. Quand il est cuit à point, on le débarrasse de ses deux cuirasses qui sont calcinées et qu'on jette, puis on dresse le chateaubriand, sur lequel on étend un beurre maître d'hôtel et qu'on entoure de pommes de terre frites. Inutile de dire qu'on a abandonné ce mode de cuisson, et que l'on fait très bien cuire aujourd'hui un beefsteak, quelque épais qu'il soit, sans avoir recours à cet extravagant système.

Poitrine de bœuf salée. — Salted brisket of beef.

La poitrine de bœuf, avant d'être employée, doit avoir séjourné au moins pendant quinze jours dans la saumure. On la fait cuire à grande eau pendant quatre ou cinq heures. Elle se sert avec une garniture de carottes et de navets et accompagnée de *suet dumplings* (voir à l'article *Rond de bœuf salé*).

Cœur de bœuf rôti. — Ox heart roasted.

Bien laver le cœur de bœuf et le dégager du sang dont il est imprégné, puis préparer une farce à la graisse de bœuf (voir *Veal Stuffing*), avec laquelle on farcit le cœur dans toutes ses cavités. On l'enveloppe alors dans du papier huilé ou graissé et on le met à la broche ou bien on le fait cuire au four. Il faut deux heures de cuisson. On l'envoie saucé d'une sauce brune aromatisée d'un peu de ketchup ou de harvey sauce; servir aussi une saucière de gelée de groseilles.

Os à la moelle. — Marrow bones.

Les os à la moelle se servent au naturel, au second service. Le moyen le plus pratique pour les faire cuire est de les étuver. On les place perpendiculairement dans un *potatoe steamer* après avoir bouché l'orifice de chaque os avec un linge que l'on fixe avec de la ficelle à la partie supérieure, ou bien avec de la peau de vessie, puis on laisse étuver pendant deux heures. Pour les servir, on enveloppe chaque os dans une petite serviette et on les envoie sur table, accompagnés de tranches de pain grillé bien chaudes. Les Anglais se servent, pour manger les os à la moelle, d'une cuillère spéciale longue et étroite qu'on appelle « marrow spoons ».

Rond de bœuf salé. — Round of beef.

Le morceau de bœuf employé pour ce mets pantagruélique est la partie qui se trouve à l'extrémité supérieure du cuissot. On coupe le rond de bœuf transversalement en lui donnant une épaisseur de vingt centimètres environ: On détache l'os et on

roule la viande en ramenant le panoufle autour de la partie charnue avec la graisse y adhérant. On maintient la forme du rond de bœuf au moyen de brochettes en bois, puis on le met mariner dans la saumure pendant environ trois semaines (voir *Saumure*, chapitre XIII).

Lorsqu'on retire le rond de bœuf de la saumure et avant de le mettre dans la marmite, on l'entoure d'une forte bande de toile ou d'une corde solidement attachée qu'on enlève après la cuisson, mais pas avant d'avoir fixé la partie qui constitue le panoufle et la graisse avec de longs hatelets.

Le rond de bœuf salé se sert ordinairement dans les repas de corps et les banquets, ainsi que dans les maisons où l'on nourrit un nombreux personnel. Cette pièce de résistance par excellence pèse de vingt-cinq à trente livres et se fait cuire à grande eau pendant cinq heures. On l'envoie sur table avec une garniture de carottes et de navets que l'on a fait cuire dans la marmite avec le bœuf. On sert en même temps un certain pudding à la graisse de bœuf qu'on appelle « suet dumpling » et qui se fait de la manière suivante :

Hacher bien fin une livre de graisse de rognon de bœuf que l'on amalgame avec une livre de farine et une forte pincée de sel. Ajouter ensuite assez d'eau pour former une pâte ferme dont on fait des boules de la grosseur d'un œuf et qu'on fait bouillir avec le bœuf pendant une heure. On envoie dans une saucière du bouillon de la cuisson préalablement écumé et légèrement coloré.

Bœuf pressé. — Pressed beef.

Prendre une poitrine de bœuf ayant séjourné pendant deux semaines dans une saumure bien aromatisée, la faire bouillir pendant six heures, puis l'égoutter et la désosser complètement. La mettre alors sous une forte pression dans un vase de forme

ovale ou carrée. Laisser refroidir dans un endroit frais pendant vingt-quatre heures, puis on la pare et on en glace la partie supérieure.

Ce mets constitue un excellent plat de lunch ou de souper que certains amateurs préfèrent au jambon. Un charcutier français, M. Benoist, qui représente dignement à Londres depuis bon nombre d'années l'art de la charcuterie parisienne, s'est acquis une certaine notoriété pour le raffinement qu'il a apporté à la préparation de ce bœuf épicé qui est une des spécialités de sa maison.

Tripes aux oignons. — Tripe and onions.

On fait cuire les tripes dans du lait salé pendant quatre heures. Il faut avoir soin de faire bouillir le lait avant d'y mettre les tripes afin d'éviter qu'il ne tourne. On cuit en même temps une douzaine d'oignons coupés en tranches très épaisses.

Lorsque les tripes sont cuites, on égoutte les oignons qu'on hache grossièrement et qu'on mêle ensuite à une sauce blanche faite avec la cuissou des tripes. — C'est une excellente manière de préparer les tripes, et les Anglais ne les mangent guère autrement.

Tripes frites. — Fried tripe.

Les tripes qui ont été cuites à l'anglaise font une excellente friture. Il faut pour cela les laisser refroidir dans leur cuisson, puis avec la lame d'un couteau enlever une partie de la sauce qui les recouvre. On les roule ensuite une première fois dans la mie de pain fraîche qu'on fait adhérer avec pression, et après avoir trempé chaque morceau de tripe dans l'œuf battu on les

pane une seconde fois. Il ne reste plus qu'à les faire frire à grande friture. On peut servir avec les tripes préparées de cette façon une sauce piquante ou italienne, mais le plus communément on les assaisonne simplement d'un peu de sel.

Toad in the hole.

Ce mets est un de ceux qui peuvent figurer avantageusement dans le livre qui traite de l'art d'accommoder les restes.

Toad in the hole signifie, en bon français, « crapaud dans un trou ».

Le mot de crapaud, associé à une préparation culinaire, semble d'autant plus bizarre qu'il n'entre dans sa composition rien qui ressemble en quoi que ce soit au batracien susnommé. Mais avons-nous le droit de nous montrer exigeants sur l'étymologie des termes culinaires étrangers, nous qui acceptons, sans pouvoir non plus l'expliquer, la dénomination de pet de nonne pour désigner un beignet soufflé.

Le *toad in the hole* est un mets économique fréquemment confectionné par les ménagères anglaises et se prépare ainsi :

Prendre un plat profond semblable à ceux dont on fait usage pour les pâtés à l'anglaise. Beurrer grassement l'intérieur de ce plat pour y placer des tranches minces de viande rôtie de la veille, assaisonner de poivre, sel et muscade râpée, puis recouvrir la viande jusqu'au ras du plat avec la préparation suivante :

Délayer soixante grammes de farine avec deux œufs entiers et deux verres de lait légèrement salé et poivré. Mettre à four chaud pendant une heure, et, lorsque la pâte est d'une jolie couleur, servir sur un plat garni d'une serviette.

Bubble and squeak.

Encore un mets qui fait partie de la cuisine dite réchauffée. Il se confectionne avec du bœuf salé cuit de la veille; le couper

en tranches très minces que l'on fait chauffer vivement dans la poêle avec de l'huile ou du beurre. Dresser les escalopes sur un lit de choux hachés et accommodés au beurre. Le poivre doit dominer dans l'assaisonnement des choux.

Savory rolly pudding.

Prendre de la chair à saucisse bien assaisonnée et relevée d'un peu de muscade râpée et d'une pointe de cayenne, y amalgamer quelques fines herbes hachées et l'étendre sur une abaisse de pâte à la graisse de bœuf (*suet paste*).

Rouler ensuite la pâte sur elle-même comme s'il s'agissait d'un pannequet garni. Envelopper le pudding dans une serviette préalablement beurrée et l'attacher aux deux extrémités avec une ficelle comme on le fait d'une galantine. Le pudding, qui doit être à peu près de la grosseur d'un rouleau de pâtisserie, est alors plongé dans une casserole d'eau bouillante et salée, où on le laisse mijoter pendant deux heures. On le retire alors de son enveloppe et on le coupe en tranches de deux centimètres d'épaisseur. On dresse ces tranches en couronnes et on les arrose d'une sauce espagnole claire ou simplement d'un bon jus.

Émincé de bœuf. — Minced beef.

On sert beaucoup d'émincé de bœuf pour le lunch et le déjeuner. On emploie la viande du rôti de la veille qu'on coupe en très petits dés ou qu'on hache bien fin. Lorsqu'on a de la sauce espagnole, on fait simplement chauffer l'émincé dans la sauce et on assaisonne de fines herbes hachées et passées au beurre. A défaut de sauce, on en fait un peu en passant au beurre de l'oignon. L'oignon étant frit, on y ajoute une légère cuillerée de farine pour faire un roux que l'on mouille avec un peu de

bouillon en ayant soin de tenir la sauce épaisse. On y joint l'émincé qu'on assaisonne et que l'on tient au chaud sans bouillir.

Pour servir l'émincé, on peut le dresser dans un plat creux et l'entourer de fleurons de pain frit ou bien dans le puits d'une bordure de riz préalablement préparée, ou bien encore dans une croûte à flan ou dans une bordure de pommes de terre. Dans certains cas, on dresse l'émincé dans le fond d'un plat à légumes creux et on pose sur la surface cinq ou six œufs pochés.

On sert également et de la même manière des émincés de mouton, de veau, de volaille et du gibier.

Pudding roulé à l'émincé de bœuf. — Minced beef rolly pudding.

Préparer l'émincé comme dans la recette qui précède, mais en tenant la sauce plus épaisse et en corsant l'assaisonnement. Étendre au rouleau de la pâte ferme à la graisse de bœuf (*suet paste*) de façon que l'abaisse soit plus longue que large, puis relever un des bords de l'abaisse du côté de la largeur et rouler la pâte sur elle-même de manière à bien envelopper l'émincé. Mettre le pudding dans une serviette beurrée ou graissée qu'on attache aux deux extrémités avec de la ficelle. Faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une heure et demie. Avant de dresser le pudding, on coupe les deux extrémités, et, lorsqu'il est sur le plat, on l'arrose d'une sauce brune au madère.

Miroton de bœuf aux os grillés. — Hashed beef and broiled bones.

Le mot anglais *hash* n'a pas d'équivalent dans la langue française. Il constitue un mets assez semblable au miroton. Mais qui n'est pas le miroton proprement dit. Le plat qui nous occupe

se sert souvent au personnel dans les maisons bourgeoises. C'est une manière simple et économique d'employer les restes de bœuf rôti.

Escaloper la viande en tranches très minces que l'on dégage de la peau et des parties nerveuses. Quant aux os du rôti, on les casse en morceaux en ayant soin d'y laisser adhérer un peu de viande.

Faire frire dans une casserole deux oignons hachés fins auxquels on ajoute, lorsqu'ils sont d'une belle couleur, une cuillerée de farine pour faire un roux, que l'on délaye avec du bouillon pour obtenir une sauce épaisse à laquelle on ajoute un peu de *ketchup* et de *harvey sauce*. Assaisonner de sel et de poivre et finalement mélanger la viande escalopée qu'on fait chauffer sans bouillir.

D'autre part, assaisonnez les os de sel, poivre et d'un peu de cayenne et les faire griller à feu vif dans un four très chaud. Verser le ragoût dans un plat creux et dresser les os grillés autour.

Bœuf de Hombourg râpé. — Grated Hombourg beef

Dans certaines maisons, on sert pour le déjeuner du matin ou pour le thé de cinq heures du bœuf fumé de Hombourg. On le râpe avec une râpe à larges trous et on l'envoie dans un ravier. Les amateurs de ce mets le sèment sur du pain beurré ou sur des biscuits à l'eau, également beurrés. A défaut de bœuf de Hombourg, on râpe de la même façon du jambon fumé et de la langue de bœuf.

Purée de bœuf en terrine. — Potted beef.

La viande de poitrine de bœuf ou de plate-côte qui a servi au pot-au-feu de la veille, en raison de sa nature entrelardée, se

prête mieux que tout autre morceau pour la confection de ce mets. On coupe la viande en morceaux et on la met dans un mortier avec du sel, du poivre, une pincée d'épices, un soupçon de cayenne, le quart de son volume de beurre et un peu de sauce brune.

On pile le tout jusqu'à ce que le beurre soit bien mélangé à la viande, que l'on retire ensuite du mortier pour le passer à travers un tamis à quenelles à l'aide d'une cuiller de bois.

La purée, après avoir été mélangée de nouveau pour lui donner du corps, est mise dans une petite terrine semblable à celles qui servent pour les pâtés de gibier. Si la purée doit être mangée tout de suite, il est inutile de la faire cuire, mais, si l'on veut la conserver quelques jours, il faut la faire cuire une demi-heure au bain-marie ou au four. Lorsque la purée est refroidie, on verse sur la surface du beurre clarifié ou du saindoux pour empêcher l'action de l'air sur la viande. Cette purée, dont on fait une grande consommation en Angleterre, se mange froide et se sert fréquemment avec le thé; on en fait aussi des tartines et des sandwiches. On l'appelle *potted beef*.

Purée de langue de bœuf. — Potted ox tongue.

Lorsqu'on a des débris de langue de bœuf, on peut les employer de la même manière que ceux de bœuf bouilli, en pilant les morceaux avec le quart de leur volume de beurre et un peu de graisse de bœuf cuite. On assaisonne de poivre, de cayenne et d'épices, mais on omet le sel, car la langue est assez salée par elle même. Après avoir passé la purée, on procède pour la cuisson comme pour le *potted beef*.

Saucisses de bœuf. — Beef sausages.

Hacher menu de la viande maigre de bœuf avec la même quantité de graisse de rognon. Assaisonner de sel, poivre, épices et d'un peu de sauge sèche passée au tamis de fer. Ajouter un peu de mie de pain détrempée dans de l'eau, puis emplir les boyaux avec la préparation. On espace les saucisses en leur donnant la longueur ordinaire. On les fait griller, cuire au four ou bouillir.

CHAPITRE IV

MOUTON ET AGNEAU. — MUTTON AND LAMB

SOMMAIRE

Agneau rôti (*Roast lamb*).
Blanquette d'agneau (*Blanquette of lamb*).
Blanquette d'agneau à l'indienne (*Blanquette à l'indienne*).
Carré de mouton bouilli (*Boiled neck of mutton*).
Côtelettes à la Réforme (*Côtelettes à la Reform*).
Curry de mouton (*Curry of mutton*).
Fraissure d'agneau (*Lamb's fry*).
Gigot de mouton bouilli (*Boiled leg of mutton*).
Lamb chops (*Lamb chops*).
Mutton chops (*Mutton chops*).
Pâté de mouton (*Mutton pie*).
Petits pâtés de mouton (*Small mutton pies*).
Pudding de mouton (*Mutton pudding*).
Ragoût de mouton à l'irlandaise (*Irish stew*).
Selle de mouton rôtie (*Roast saddle of mutton*).
Scotch haggis (*Scotch haggis*).
Tête de mouton (*Sheeps' head*).
Tête d'agneau (*Lamb's head*).

CHAPITRE IV

MOUTON ET AGNEAU

MUTTON AND LAMB

Selle de mouton rôtie.
Roast saddle of mutton.

La selle de mouton rôtie est la pièce de résistance obligée de tout grand dîner en Angleterre. On la sert comme relevé après les entrées. Au contraire de ce qu'on fait généralement en France, on ne désosse jamais la selle de mouton. En cela les Anglais ont raison, car il y a une différence de saveur marquée entre une selle de mouton désossée et une qui ne l'est pas. La différence est tout à l'avantage de cette dernière, qui retient bien mieux son jus et son arome en conservant ses vertèbres.

On a le tort en France de manger le mouton trop frais. La meilleure viande n'est tendre et succulente que si elle

est suffisamment mortifiée. Les bouchers anglais, pendant les temps froids, ne débitent leurs moutons que huit jours après qu'ils ont été tués. J'ai vu, en hiver, conserver le mouton trois semaines avant de l'employer.

Pâté de mouton. — Mutton pie.

Ce mets se confectionne soit avec une longe de mouton, soit avec un carré. Découper la viande en côtelettes que l'on assaisonne de sel, de poivre, d'un oignon haché et de fines herbes. Ranger les côtelettes en couronne dans un plat creux en terre à feu et garnir le centre avec des petites pommes de terre tournées de la grosseur d'une cerise. Ajouter de l'eau en quantité suffisante pour baigner la viande, recouvrir le pâté d'une abaisse de feuilletage à huit tours et terminer l'opération d'après la manière décrite pour le *beefsteak pie*. Cuire à four vif pendant deux heures. A la sortie du four, entonner dans le pâté quelques cuillerées de bon jus.

Côtelettes à la Réforme.

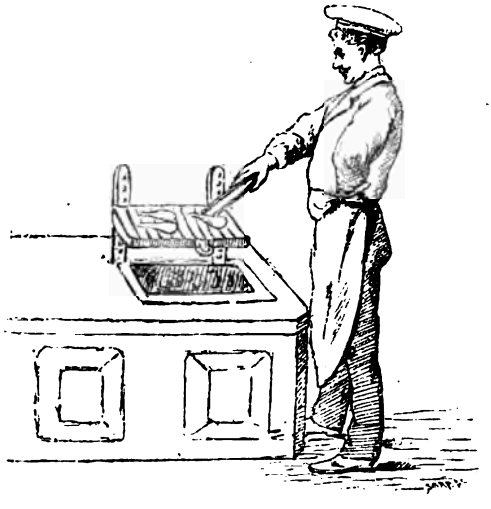
Alexis Soyer, le fameux cuisinier qui a tant fait pour propager et populariser la cuisine française en Angleterre, fut pendant plusieurs années chef du Reform Club, un des cercles les plus aristocratiques de Londres. C'est lui qui imagina les côtelettes à la Réforme, qui se préparent ainsi qu'il suit :

Après avoir paré et taillé des côtelettes de mouton, on les trempe dans l'œuf battu, puis on les roule dans de la mie de pain mélangée de jambon haché très fin. Après avoir fait sauter les côtelettes dans du beurre clarifié, on les dresse en couronne avec une garniture ainsi composée : ouper en bâtonnets d'égale

longueur quelques cornichons confits, de la langue de bœuf, du blanc d'œuf dur et des truffes. Amalgamer ces divers ingrédients avec deux ou trois cuillerées de sauce espagnole. On masque l'entrée d'une sauce poivrade claire dans laquelle on a incorporé une pointe de poivre de Cayenne et un peu de gelée de groseilles.

Côtelettes de mouton. — Mutton chop.

Le *mutton chop*, tel que les Anglais le comprennent, se tranche dans la longe de mouton. Elle doit être coupée très épaisse et se



faire cuire sur un feu vif. Ce mets, malgré sa simplicité, ou peut-être à cause de cela, joue un rôle important dans l'alimentation anglaise. Il y a dans la Cité de Londres des restaurants spéciaux où l'on ne sert au consommateur que des côtelettes et des *beefs-teaks* accompagnés de pommes de terre et de légumes cuits à l'eau. A l'une des extrémités de la salle, on aperçoit un large fourneau rempli de coke chauffé à blanc, au-dessus duquel est suspendu un immense gril d'acier poli.

Il y a même des établissements où ce gril est en argent massif ; cela ne veut pas dire que la viande soit plus tendre ou mieux cuite que dans les maisons moins fastueuses : bonne renommée, comme dit le proverbe, vaut mieux que ceinture dorée.

Devant ce gril, un cuisinier en costume d'ordonnance tourne et retourne les côtelettes au moyen d'une pincette en acier nickelé.

Dans quelques restaurants, le cuisinier opère à l'entrée de la salle. A sa gauche est le fourneau et à sa droite sur de larges plats sont empilées des pyramides de côtelettes toutes parées et prêtes à griller. Le client en passant choisit lui-même sa *chop*, qu'il présente au bout d'une fourchette au chef, qui la fait cuire selon les instructions qu'on lui donne et la renvoie au consommateur, cuite à point, sur une assiette chaude.

En sortant de la salle, il est d'usage de déposer un penny dans une sébile placée devant le cuisinier. Il y a de ces établissements où celui-ci fait ainsi des recettes de quinze à vingt francs par jour.

Irish stew. — Ragoût à l'irlandaise.

Ce ragoût est le mets national irlandais. Quoique d'une simplicité extrême, il constitue un plat substantiel et nourrissant, grâce aux pommes de terre qui entrent dans sa composition et qui en sont la base essentielle.

La classe pauvre irlandaise, on le sait, fait de ce précieux tubercule sa principale nourriture. La qualité du sol du pays se prête admirablement à sa culture, qui est facile et peu dispendieuse, deux qualités précieuses pour un peuple dont la pauvreté est connue et la paresse proverbiale.

Lorsque les malheureux insulaires veulent améliorer un peu leur régime, ils ajoutent aux pommes de terre des oignons et quelques bas morceaux de mouton, et cela constitue le *irish stew* dans sa forme primitive.

Le ragoût irlandais se confectionne d'une manière plus ou moins raffinée, selon la table sur laquelle il doit être servi, mais le *irish stew*, tel qu'on le mange dans la bourgeoisie, se prépare ainsi :

Prendre un collet de mouton et le découper en morceaux d'égale grosseur. Mettre cette viande dans une casserole avec quatre ou cinq gros oignons et une douzaine de pommes de terre coupées en deux. Assaisonner de sel et surtout de poivre. Couvrir le tout d'eau froide. Faire partir à grand feu et laisser mijoter pendant deux heures. A ce moment, le liquide doit se trouver presque absorbé par la viande et les pommes de terre qui se trouvent être réduites en purée. On verse le tout pêle-mêle sur un plat au moment de servir.

Le *irish stew* se sert aussi comme entrée. Dans ce cas, on remplace la viande de collet par des côtelettes prises dans le carré du mouton. On met un bouquet garni, on tourne les pommes de terre en olives et l'on choisit de petits oignons de même grosseur. Mouiller les côtelettes de consommé léger, et lorsqu'elles sont cuites à moitié, y ajouter les oignons; un quart d'heure après, on joint au ragoût les pommes de terre. Au moment de servir, dresser les côtelettes en couronne et en garnir le centre avec les pommes de terre et les oignons. On dégraisse la cuisson, qu'on lie légèrement avec un peu de purée de pommes de terre; on ajoute une pincée de persil haché et blanchi, puis on verse cette sauce sur les côtelettes.

Scotch haggis.

Ce mets est un des plats nationaux écossais, et n'est guère mangé que dans la patrie de Shakespeare. Les Anglais en font peu de cas, mais les Écossais en sont très friands et en font leurs délices.

Il faut se procurer pour préparer un *haggis* la poche de l'esto-

mac d'un mouton, qu'on nettoie parfaitement et qu'on retourne ensuite de manière que la paroi intérieure se trouve en dehors.

Prendre le cœur, le foie et les poumons d'un mouton. Faire bouillir le tout pendant une demi-heure à l'eau salée. Retirer la viande qu'on émince très fin, à l'exception d'une partie du foie, qu'on laisse bien refroidir pour pouvoir le râper. L'émincé est alors étalé sur la table et assaisonné de sel, poivre, muscade, cayenne, oignon haché. On ajoute encore le foie râpé, une poignée de farine d'avoine (*oat meal*) et une livre de graisse de bœu hachée.

On emplit alors la poche de l'estomac de mouton avec la préparation, mais de façon à laisser un vide pour éviter que la peau ne crève lorsque la viande gonfle par l'effet de la chaleur.

Ajouter un verre de bon jus, piquer la poche en divers endroits avec une forte aiguille et coudre l'orifice. Faire bouillir à grande eau pendant trois heures.

Il arrive quelquefois que la poche contenant la viande crève pendant la cuisson et que le contenu s'en échappe. Pour obvier à cet inconvénient, on enveloppe le *haggis* dans une serviette avant de le plonger dans l'eau bouillante.

Tête de mouton à l'écossaise. — Sheep's head.

La tête de mouton, après avoir été flambée et nettoyée, est séparée en deux et mise à dégorger à l'eau froide pendant deux heures. On retire alors la cervelle, qui se fait cuire à part dans de l'eau salée et acidulée. Les deux moitiés de tête sont mises ensuite à cuire dans de l'eau légèrement salée. On ajoute quelques oignons, carottes et céleri. On laisse mijoter pendant quatre heures, puis on égoutte la tête de mouton qu'on place sur un plafond graissé. On la badigeonne de beurre et l'on sème de la chapelure sur la surface. Mettre à four chaud pour prendre

couleur et servir accompagné d'une sauce blanche dans laquelle on a mélangé de la sauge hachée et blanchie, et la cervelle coupée en petits morceaux.

Gigot de mouton bouilli. — Boiled leg of mutton.

Les Anglais sont très friands de mouton bouilli en général, mais ils ont un faible pour le gigot. On le fait bouillir à grande eau salée pendant trois heures et on le sert avec une sauce blanche aux câpres. Il est d'habitude de l'accompagner de navets bouillis dans la cuisson, entiers ou mis en purée. On passe les navets à travers un tamis de fer, puis on met la purée dans une casserole. On l'assaisonne de sel, poivre et muscade râpée. On la dessèche sur le feu pendant quelques minutes et on y ajoute en dernier lieu un bon morceau de beurre et un peu de sauce blanche. Au moyen d'une cuiller à bouche on moule la purée que l'on dispose symétriquement autour du mouton. Envoyer à part une saucière de jus.

Carré de mouton bouilli à la Soubise. — Boiled neck of mutton.

Parer un carré de mouton comme pour rôtir, le ficeler pour lui conserver sa forme et le faire bouillir dans la marmite ou simplement à l'eau salée. Deux heures de cuisson suffisent. Dresser sur un plat, entourer de bon jus et servir à part une sauce Soubise.

Pudding de mouton. — Mutton pudding.

Désosser une longe de mouton et en supprimer une partie de la graisse. Diviser la viande en tranches de l'épaisseur d'une côtelette. Faire revenir légèrement dans une casserole de moyenne grandeur 2 échalotes hachées et un oignon. Ajouter les tranches de mouton qu'on fait sauter vivement pendant quelques minutes, après les avoir saupoudrées de sel, poivre et champignons hachés. Égoutter la graisse et mêler à la viande une cuillerée de farine, puis un peu de jus et de *Ketchup* pour obtenir une sauce légère. Donner un bouillon et retirer du feu.

Beurrer et foncer un moule à dôme ou un bol de cuisine avec de la pâte à la graisse (suet paste) et ranger les tranches de mouton dans l'intérieur. Ramener les bords de la pâte excédant la hauteur du moule vers le centre, de façon que l'orifice soit parfaitement bouché. Beurrer une serviette dans laquelle on enveloppe le pudding en plaçant la partie beurrée sur la pâte. Nouer les quatre coins de la serviette en dessous du moule et plonger celui-ci à l'eau bouillante. Le faire cuire pendant trois heures ; le démouler, le dresser sur un plat creux et servir.

Petits pâtés de mouton. — Small mutton pies.

Foncer de grands moules à tartelettes creux avec de la pâte à timbale.

Couper en petits dés de la viande de mouton, moitié maigre, moitié graisse. Assaisonner de sel, poivre et fines herbes (le poivre doit dominer), puis emplir les moules. Recouvrir la viande avec une abaisse de feuilletage à huit tours, dont on mouille légèrement les bords pour faire adhérer à l'abaisse inférieure.

Dorer la surface à l'œuf battu, faire une petite ouverture sur le sommet du couvercle avec la pointe du couteau. Cuire à four modéré pendant trois quarts d'heure et à la sortie du four, entonner dans l'intérieur du pâté la valeur d'une cuillerée à café de demi-glace légère ou de sauce brune.

Ces pâtés sont excellents froids et sont recherchés par les chasseurs et les voyageurs. Ils remplacent avantageusement les sandwiches.

Curry de mouton. — Curry of mutton.

Couper le mouton en morceaux comme s'il s'agissait d'un ragoût, et le faire revenir pendant un quart d'heure avec deux ou trois oignons hachés. Saupoudrer la viande avec une bonne cuillerée à bouche de poudre de « Curry ». Mélanger bien avec une cuiller de bois, puis mouiller avec un bouillon léger. Assaisonner de bon goût, et laisser mijoter deux heures. Dresser dans un plat creux et envoyer à part du riz cuit à la turque.

Agneau. — Lamb.

L'agneau anglais est préférable à l'agneau de France. Il est généralement plus blanc, plus gros et surtout plus gras. Il s'en fait une très forte consommation en Angleterre depuis le mois de mai jusqu'en septembre. Dans les grands dîners, on sert souvent un relevé d'agneau rôti. C'est surtout la selle qu'on emploie dans ces circonstances. L'épaule est très estimée comme plat de luncheon. On la sert sans la désosser. Le carré se fait quelquefois bouillir et dans ce cas on le masque d'une sauce aux câpres. Le « hind quarter » (quartier de derrière) comprend le gigot,

auquel on laisse attaché une des longes. Le « fore quarter » se compose de l'épaule jointe à la poitrine et au carré. L'agneau rôti et servi froid a de nombreux partisans, mais à la condition expresse qu'il soit accompagné d'une sauce à la menthe. L'Anglais, pratique en toutes choses, estime que la viande blanche n'est digestive que si elle est arrosée d'une sauce stimulante. C'est pourquoi il ne mange le porc qu'avec de la marmelade de pommes, et l'oie qu'accompagnée d'une purée de groseilles vertes ou de pommes et farcie de sauge. Quant au veau, l'Anglais n'en mange qu'avec du lard ou du jambon. Il ne faut donc jamais omettre de servir la sauce menthe avec l'agneau — qu'il soit froid ou chaud. — Un oubli en ce sens constitue pour l'Anglais un crime de lèse-cuisine. (Voir *Mint sauce*.)

Lamb chops.

Les *chops* d'agneau se taillent dans la longe. Elles doivent être coupées d'une épaisseur de deux centimètres. On les nomme *chump chops* lorsqu'elles sont prises dans la partie épaisse de la longe qui se trouve rapprochée de la queue. Envoyer de la sauce menthe dans une saucière.

Tête d'agneau. — Lamb's head.

Retirer la cervelle d'une tête d'agneau qu'on a partagée en deux. Cette cervelle est cuite à part dans un peu d'eau salée et acidulée. Quant aux moitiés de tête, on les fait braiser pendant deux ou trois heures, puis on les met à refroidir dans leur cuisson, après avoir enlevé les os de la mâchoire. Pour les servir, on les place sur un plafond beurré, on les arrose de beurre

fondu et l'on sème dessus de la mie de pain frite. On met au four pendant un quart d'heure, puis on dresse sur un plat avec la cervelle comme garniture. Finalement, on l'entoure d'une sauce piquante, italienne, ou simplement d'un bon jus.

Fressure d'agneau. — Lamb's fry.

Ce mets est très apprécié comme plat de déjeuner. Il se compose du foie, du cœur, des poumons et des ris de l'agneau. Faire blanchir les poumons pendant dix minutes, puis les couper en tranches ainsi que les ris, le foie et le cœur. Assaisonner le tout et saupoudrer de farine, puis faire frire dans le beurre sur un feu vif. Au bout de quelques minutes, le *fry* est cuit. Les retirer de la poêle, dans laquelle on met une pincée de farine, qui, mélangée avec le beurre, forme un roux que l'on délaye avec un peu de madère et de bon jus additionné de *harvey sauce*. Dresser la fressure sur un plat et saucer.

Tête d'agneau farcie. — Stuffed lamb's head.

Après avoir échaudé la tête d'agneau par le même procédé qu'on emploie pour nettoyer une tête de veau, on la désosse entièrement et on en farcit l'intérieur avec une farce à l'anglaise (*veal stuffing*) faite de graisse de bœuf hachée et de mie de pain, et bien relevée en assaisonnement. On mélange à cette farce un gratin que l'on prépare avec le foie de l'agneau et du lard qu'on fait revenir ensemble, et qu'on pile dans un mortier.

La tête d'agneau étant farcie, on l'enveloppe dans une serviette comme s'il s'agissait d'une galantine, en essayant de lui conserver la forme primitive, puis on la met braiser dans du bouillon. On garnit la casserole d'une carotte, d'un oignon,

d'un bouquet de persil, et de quatre clous de girofle. On laisse braiser pendant une heure et demie. On sert généralement, avec la tête d'agneau farcie, une sauce Pascaline qui se fait ainsi :

Hacher quelques champignons que l'on fait cuire dans le beurre pendant deux ou trois minutes. On ajoute alors un peu de vin blanc qu'on laisse réduire, puis quelques cuillerées de sauce blanche. Finalement on lie la sauce avec deux jaunes d'œufs et avant de servir on la termine avec une pincée de persil haché et blanchi, le jus d'un demi-citron et une pointe de poivre de Cayenne.

Blanquette d'agneau. — Lamb Scollops.

On prépare la blanquette avec de l'agneau froid qu'on coupe en escalopes et qu'on mélange avec des tranches de langue à l'écarlate. On amalgame le tout avec de la sauce allemande bien liée, et l'on dresse l'entrée dans une bordure de riz ou de pommes de terre.

Blanquette d'agneau à l'indienne.

Se prépare comme la précédente. La seule différence est qu'on remplace la sauce allemande par une sauce au curry.

CHAPITRE V

VEAU. — VEAL.

SOMMAIRE

Escalopes de veau à l'anglaise (*Veal collops*).
Filet de veau rôti (*Roast filet of veal*).
Foie de veau sauté (*Calfs liver*).
Longe de veau rôtie (*Roast loin of veal*).
Pâté de veau au jambon (*Veal and ham pie*).
Pâté de tête de veau (*Calfs head pie*).
Poitrine de veau bouillie (*Boiled breast of veal*).
Tête de veau à l'anglaise (*Calfs head*).
Pain de veau et jambon (*Veal and ham cake*).

CHAPITRE V

VEAU. — VEAL

Si la viande de bœuf et de mouton anglais est supérieure à la nôtre, il n'en est pas de même de la viande de veau, qui est loin d'atteindre la perfection qu'elle a chez nous. Nos voisins ont une véritable antipathie pour le veau ; aussi n'attachent-ils que peu d'importance à son élevage pour l'alimentation ; ce qui fait que la chair en est presque toujours rouge et molle. Lord Chesterfield, qui se piquait d'être un gastronome émérite et qui avait la réputation de bel esprit, disait plaisamment que la chair de veau était aussi insipide que le baiser d'une belle-mère.

Au contraire de la viande de bœuf et de mouton, celle du veau ne demande pas à être gardée et doit être employée bien fraîche.

Filet de veau rôti. — Roast filet of veal.

Couper dans le cuissot de veau, à l'endroit où il est le plus large, une tranche épaisse de dix ou douze centimètres en y laissant adhérer la partie qu'on nomme la tétine. Enlever l'os qu'on remplace par de la farce (*veal stuffing*). On donne au morceau de veau une forme ronde en l'enveloppant avec la tétine qu'on assujettit avec des hatelets. On met ensuite la viande au four ou à la broche. Lorsque le veau est cuit, on enlève les brochettes de fer, qu'on remplace par des hatelets d'argent. On sert avec le veau rôti une saucière de bon jus et un morceau de lard ou de jambon.

Escalopes de veau à l'anglaise. — Veal collops.

Escaloper une noix de veau ou un morceau pris sur la longe, donner aux escalopes la forme de côtelettes, les assaisonner de sel et de poivre et les rouler dans la farine. Les tremper ensuite dans l'œuf battu, puis les paner à la mie de pain fraîche. On les range alors dans un plat à sauter dans lequel on a étendu du beurre clarifié ou du saindoux, et on fait sauter les côtelettes jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur de chaque côté. D'autre part, on fait frire des tranches de lard uniformément coupées, et, lorsqu'on dresse les escalopes, on les alterne avec les tranches de lard frit. On garnit le centre du plat d'une macédoine de légumes ou d'une purée quelconque. Verser quelques cuillerées d'espagnole au madère ou de sauce tomate autour de l'entrée.

Longe de veau rôtie. — Roast loin of veal.

Il y a deux choses qu'il ne faut jamais omettre lorsqu'on sert du veau sur une table anglaise, c'est de le farcir et de l'accompagner d'un morceau de lard ou de jambon bouilli. La farce qu'on emploie en cette occasion s'appelle *veal stuffing* et se prépare ainsi : hacher très fin une livre de rognon de bœuf que l'on mélange avec la même quantité de mie de pain fraîche passée au tamis à quenelle et à laquelle on ajoute deux œufs entiers, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée et du persil haché. On étend cette farce le long du filet mignon et on l'enveloppe avec la bavette du veau. On entoure la longe d'un fort papier beurré qu'on maintient avec de la ficelle, et l'on fait rôtir soit au four, soit à la broche. On sert le lard où le jambon qui accompagne le veau, au naturel et simplement parsemé de chapelure.

Poitrine de veau bouillie. — Boiled breast of veal.

Désosser une poitrine de veau, puis étaler dans l'intérieur une couche épaisse de farce telle qu'elle a été décrite dans l'article qui précède. Rouler la viande sur elle-même, la ficeler et la faire bouillir à l'eau salée ou dans la marmite pendant deux heures et demie. Lorsqu'elle est cuite, on l'égoutte et on la dresse sur un plat, puis on verse dessus, au moment de l'envoyer sur table, une sauce au persil ou aux câpres. Quelquefois aussi on l'arrose d'une sauce brune additionnée d'une ou deux cuillerées de *harvey* ou de *ketchup*. On sert à part, comme accompagnement obligé, du lard bouilli ou des tranches de lard frit.

Pâté de veau et jambon à l'anglaise. — Veal and ham pie.

Découper des escalopes de veau; les assaisonner de sel, poivre et fines herbes, puis les placer en les superposant dans un plat à pâté de faïence allant au feu. Placer entre chaque escalope une tranche mince de lard fumé ou de jambon et procéder ensuite comme pour le pâté de *beefsteaks* (page 101). Ce pâté est meilleur froid que chaud et se sert ordinairement dans les pique-niques et les déjeuners de chasse.

Tête de veau à l'anglaise. — Calf's head.

La tête de veau à l'anglaise se sert par moitié et non désossée. Ainsi qu'avec le veau rôti ou bouilli, on envoie à part un mor-

ceau de lard ou de jambon. Quant à la sauce qui accompagne la tête de veau, c'est une sauce blanche ordinaire à laquelle on mélange du persil haché et blanchi et un peu de muscade râpée.

Foie de veau. — Calf's liver à l'anglaise.

Couper le foie en tranches, couper également en tranches très minces du lard de poitrine fumé ; faire cuire le lard dans une poêle, puis l'égoutter sur une assiette. Assaisonner les tranches de foie, les tremper dans la farine et les faire frire dans la poêle qui a servi pour le lard. Dresser ensuite sur un plat en alternant les tranches de foie et de lard et tenir au chaud. On retire la graisse de la poêle, dans laquelle on verse un peu de bouillon et quelques gouttes de madère. Tourner sur le feu pour bien délayer le gratin qui s'est formé dans le fond de la poêle et se servir de ce jus pour faire une sauce légèrement liée dans laquelle on ajoute un peu de persil haché et blanchi, quelques gouttes de citron et une cuillerée de *harvey sauce*.

Pâté de tête de veau. — Calf's head pie.

La tête de veau, après avoir été bien échaudée, lavée et blanchie, est mise à cuire dans du bouillon léger avec un bouquet de persil, quelques oignons et carottes, 4 clous de girofle et du gros poivre. Laisser cuire pendant deux heures et demie, puis égoutter.

Lorsque la tête est froide, on la coupe en morceaux que l'on assaisonne de poivre, sel et fines herbes hachées. On place ces morceaux dans un plat à pâté anglais en les entremêlant de tranches de lard de poitrine blanchi et on les arrose de quelques

cuillerées de bouillon. Le pâté est ensuite recouvert de pâte ainsi qu'il est dit pour le pâté de *beefsteaks*, puis mis au four. Laisser cuire une heure et demie. A la sortie du four, on entonne par le sommet du pâté un peu de gelée de viande. Ce pâté ne se sert que froid. — Les fines herbes dont on assaisonne le pâté se composent d'échalotes, de champignons et de persil.

Pain de veau et jambon. — Veal and ham cake.

Excellent plat de déjeuner inconnu en France.

Escaloper une livre du veau cru et à peu près la même quantité de jambon également cru. Faire cuire cinq œufs durs et les couper en tranches dans leur largeur. Hacher et passer au beurre des échalotes, des champignons et du persil. Beurrer un moule à charlotte et garnir le fond avec des tranches d'œufs durs sur lesquelles on place des escalopes de veau préalablement assaisonnées de sel, de poivre et de fines herbes. Étendre sur le veau les tranches de jambon qu'on recouvre avec des œufs durs, puis on remet des escalopes parsemées de fines herbes, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit presque plein. On finit de l'emplir avec de la gelée de viande et on fait cuire au bain-marie ou à la vapeur jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, ce dont on peut s'assurer au moyen d'une aiguille à brider qu'on enfonce dans la viande. On laisse alors bien refroidir le moule qu'on met en presse à la glace ou au frais. Lorsqu'on veut le servir, on trempe le moule dans l'eau chaude et on le retourne sur un plat. On l'envoie garni de gelée et de persil.

CHAPITRE VI

VENAISON

SOMMAIRE

Bouchées de venaison (*Venison patties*).
Civet de venaison (*Civet of venison*).
Croquettes de venaison (*Venison croquettes*).
Côtelettes de venaison (*Venison cut'lets*).
Fressure de venaison (*Venison fry*).
Hanche de venaison (*Haunch of venison*).
Hash de venaison (*Hash of venison*).
Langues de Rennes (*Rein deer's tongues*).
Panade de venaison (*Venison panade*).
Pâté de venaison (*Venison pasty*).
Petits pâtés de venaison (*Small venison pies*).
Quenelles de venaison (*Venison quenelles*).
Timbale de venaison milanaise (*Venison timbale*).

CHAPITRE VI

VENAISON. — VENISON

Hanche de venaison. — Haunch of venison.

Le terme « venaison » s'applique au chevreuil, au daim et au cerf.

Les Anglais sont grands amateurs de daim (*buck*) et de cerfs (*red-deer*), mais ni le chevreuil, ni le faon, même marinés,

n'ont pour eux aucun attrait. Ces animaux vivent à l'état sauvage dans les montagnes d'Ecosse, où chaque année d'aristocratiques sportsmen vont leur donner la chasse pendant les mois d'août et de septembre. Accompagnés de gardes-chasse écossais et vêtus comme ceux-ci du costume traditionnel, ils vont se mettre à l'affût dès l'aube derrière des accidents de

terrain dans la montagne, et passent des journées entières à guetter le passage du gibier, dirigé de leur côté par des rabatteurs intrépides et intelligents envoyés la veille à la découverte. Les daims et les cerfs s'en vont par bandes et ne se laissent pas approcher; aussi n'est-ce qu'avec des précautions infinies et qu'en faisant usage d'armes à longue portée qu'on parvient à les tuer. Inutile de dire que les chasseurs reviennent très souvent bredouilles.

Les daims sont plus estimés que les cerfs, surtout ceux qui sont élevés et nourris dans les parcs. Il s'en fait une grande consommation, et depuis juin jusqu'en octobre, dans tous les dîners, un rôti de venaison est de rigueur.

La hanche et le carré sont les deux seules parties de l'animal que l'on sert comme rôti. Quant à l'épaule, on en fait peu de cas; on l'emploie seulement pour des pâtés et des ragoûts.

Pour bien rôtir la venaison, il est certaines règles auxquelles on doit se conformer. Tout d'abord il est essentiel que la viande soit bien mortifiée, autrement elle serait dure et dénuée de goût. Il faut donc la conserver le plus longtemps possible. Pour cela, on la frotte de farine mélangée avec du poivre et on la suspend dans un courant d'air. La farine a pour but de pomper l'humidité, et le poivre, d'éloigner les mouches que l'odeur de la viande mortifiée attire. — Avant de mettre la venaison sur broche, on la pare et on l'enveloppe dans une pâte commune très ferme faite de farine et d'eau. — On l'enveloppe une seconde fois dans du fort papier que l'on fait adhérer à la pâte au moyen de ficelle. On fait rôtir quatre heures en ayant soin d'arroser souvent. Il faut bien se garder d'enlever la graisse adhérant à la venaison; plus l'animal est gras, plus il est recherché. Dix minutes avant de débrocher le rôti, on le débarrasse de la pâte et du papier qui l'enveloppent. On l'arrose alors de beurre fondu et on le saupoudre de sel et de farine. On l'approche ensuite plus près du feu pour lui faire prendre une couleur dorée.

Il y a à Londres des marchands spéciaux qui ne vendent que de la venaison. Elle ne se vend pas au poids; elle est tarifée

selon sa qualité et selon l'épaisseur de sa graisse. Le prix moyen pour une hanche de venaison de bonne qualité est de cent à cent vingt-cinq francs.

On sert avec la venaison rôtie des haricots verts cuits à l'eau et on envoie de la gelée de groseilles dans une saucière.

Emincé de venaison. — Hash of venison.

Ce plat dont on fait un grand cas en Angleterre, se prépare avec de la venaison qui a été préalablement rôtie. — On coupe la viande en escalopes très minces, que l'on fait chauffer quelques minutes avant de servir dans une sauce ainsi préparée :

Hacher un petit oignon qu'on met dans une casserole avec deux ou trois clous de girofle, quelques grains de gros poivre, un peu de thym et deux verres de vin de Porto. Faire réduire le vin et ajouter une cuillerée à bouche de gelée de groseilles délayée avec du consommé et du jus de venaison; lier avec un peu de roux, faire bouillir, écumer et passer à travers une fine passoire. Assaisonner de sel et d'une forte pincée de poivre de Cayenne.

La graisse de la venaison coupée en lames doit se faire chauffer à part dans la poêle. Lorsque le *hash* est dressé, on dispose les morceaux de graisse de place en place sur la surface. On garnit d'une bordure de croûtons de pain grillé. Envoyer à part une saucière de gelée de groseilles.

Côtelettes de venaison. — Venison chops.

Les *venison chops* se font griller ou sauter comme les *mutton chops*. On les sauce généralement avec une sauce claire au

porto, et on les garnit d'une purée de pommes de terre ou de pommes tournées et frites. On envoie à part de la gelée de groseilles. — On les sert aussi panées et sautées.

Pâté de venaison. — Venison pasty.

Ce pâté se fait, comme tous les pâtés à l'anglaise, dans un plat creux de porcelaine allant au feu. On emploie généralement les parties de l'animal qui ne se font pas rôtir. L'assaisonnement se compose de fines herbes et d'épices et doit être forcé en poivre. Lorsque le pâté est cuit, on y entonne un bon jus fait avec les os de la venaison, auquel on ajoute un peu de glace de viande.

Fressure de venaison. — Venison fry.

Le mot *fry* signifie fressure et se compose du foie, du cœur, de la rate et des rognons du daim, que l'on coupe en tranches minces et que l'on fait frire à feu vif dans l'huile, après avoir assaisonné et roulé chaque morceau dans la farine. Ce plat doit être servi très chaud et simplement arrosé d'un bon jus.

Parmi la fressure du daim, on comprend le velours qui recouvre les jeunes cornes. On sait que chaque année les cerfs perdent leurs cornes, qui sont remplacées par de nouvelles pousses ; or, lorsque ces cornes sont jeunes, elles sont recouvertes d'une substance veloutée qui disparaît lorsque les cornes grandissent. C'est ce velours qui, détaché des cornes, et coupé en petites lanières, constitue la partie la plus estimée du *venison fry*. Quoique cela puisse paraître singulier, ce velours frit est croustillant et d'un goût très délicat.

Civet de venaison. — Civet of venison.

Couper la viande en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon et la mettre dans une casserole avec du lard de poitrine coupé en gros dés et un morceau de beurre. Faire revenir cette viande avec le lard pendant quelques minutes, puis égoutter la graisse. Saupoudrer la venaison d'une cuillerée de farine, puis mouiller avec du vin rouge et du bouillon. Ajouter une cuillerée à bouche de gelée de groseilles et assaisonner de sel et de poivre et garnir d'un bouquet d'herbes aromatisées composé d'une feuille de laurier, d'une branche de thym, de basilic, de marjolaine et de persil. Laisser mijoter une demi-heure et ajouter deux ou trois douzaines de petits oignons. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la viande soit cuite. Ajouter alors deux douzaines de petits champignons tournés et laisser cuire quelques minutes de plus. Dégraisser le civet, retirer le bouquet garni et servir. On place autour du plat une bordure de croûtons de pain grillé et l'on envoie une saucière de gelée de groseilles.

Quenelles de venaison.

Mettre dans un mortier 300 grammes de maigre de venaison que l'on pile avec 200 grammes de panade et 200 grammes de beurre frais. Lorsque tout est bien pilé, on ajoute du sel, du poivre, un peu de muscade râpée et trois ou quatre jaunes d'œufs. Passer au tamis à quenelle et remettre la farce dans une terrine pour la travailler avec une cuiller de bois et y incorporer une cuillerée de sauce blanche ou de crème. Mouler ensuite les quenelles et les faire pocher à l'eau bouillante. Les égoutter lorsqu'elles sont à point et les dresser en couronne.

Les garnir de petites pommes de terre en boules de la grosseur d'une noisette et frites au beurre clarifié. Saucer d'une sauce chevreuil.

Bouchées et croustades de venaison.

On fait un émincé de venaison tel qu'il vient d'être décrit à l'article croquettes, et on en garnit des petites bouchées ou des croustades à la Monglas. On en fait également des rissoles et des kromeskis.

Petits pâtés de venaison. — Small venison pies.

Couper en dés de la viande crue de cerf ou de chevreuil en ayant soin de n'y laisser adhérer aucun fragment de nerfs ni de peau. Couper également en dés un peu de graisse de mouton. Assaisonner de sel, cayenne et fines herbes composées de champignons et de persil, ainsi que d'un peu d'échalote hachée et passée au beurre, puis mélanger à l'émincé une cuillerée ou deux de sauce brune. Foncer en pâte fine quelques moules à tartelettes creux, les garnir avec la viande et les recouvrir d'une abaisse de pâte. Dorer à l'œuf et faire cuire pendant trois quarts d'heure. A la sortie du four on introduit par une ouverture réservée sur le couvercle un peu de bon jus de venaison. Ces pâtés se servent chauds ou froids.

Timbale de venaison milanaise.

Émincer en fines escalopes de la viande de venaison rôtie. Émincer également de la langue de renne et quelques truffes.

Amalgamer le tout avec de la sauce espagnole additionnée d'un peu de sauce tomate.

D'autre part, faire bouillir à l'eau salée du macaroni qu'on égoutte lorsqu'il est cuit à point, et qu'on coupe en bâtonnets de quatre centimètres de long, puis qu'on mélange à l'émincé. Finalement on ajoute au ragoût une poignée de parmesan râpé et autant de gruyère.

Décorer avec de la pâte à nouilles un moule à charlotte beurré qu'on fonce ensuite avec de la pâte à foncer ordinaire et dont on masque les parois intérieures avec des bandes de papier beurré. On emplit alors le moule d'une substance quelconque telle que riz, lentilles ou farine cuite, et l'on met au four à chaleur modérée.

Lorsque la timbale est cuite, on la vide, on retire le papier dont elle est garnie à l'intérieur et on l'emplit avec la préparation décrite ci-dessus.

Il ne reste plus qu'à la démouler dans un plat et à la servir.

Langues de rennes fumées. — Rein deer's tongue.

Ces langues, d'un goût particulier, sont importées de Russie et de Norvège et sont fort estimées des Anglais. Elles sont, paraît-il, fumées avec de la sciure de bois de sapin, et c'est ce fumage qui leur communique ce goût qui les distingue.

On sert généralement ces langues froides pour déjeuner ou luncher, mais quelquefois on en fait des entrées chaudes qu'on garnit d'épinards et qu'on accompagne d'une sauce poivrade.

Panade de venaison. — Venison panade.

Prendre une livre de viande de venaison rôtie, la dégager de ses os et de la graisse et la piler avec la mie d'un petit pain

qu'on a préalablement fait imbiber dans du bouillon. On assaisonne et on délaye la purée avec du jus de venaison. On passe alors la panade à travers une étamine au moyen de deux cuillers de bois. Cette purée est un mets de malade.

Purée, émincé et hachis de venaison.

On sert aussi la venaison en purée, ou bien émincée en petits dés, ou encore hachée très menue. On lui donne la consistance désirée en y mélangeant de la sauce brune, et on l'aromatise avec un peu de muscade râpée. Après avoir dressé sur un plat la purée ou le hachis, on l'entoure de croûtons de pain frit et l'on pose sur la surface quelques œufs pochés bien à point.

Croquettes de venaison. — Venison croquettes.

Ainsi que je l'ai dit au commencement de ce chapitre, lorsqu'on se trouve appelé à suivre dans les montagnes d'Écosse une compagnie de chasseurs (*shooting party*), on se trouve souvent privé pendant plusieurs jours de viande de boucherie. Il faut alors s'ingénier pour y substituer la viande de venaison et l'employer de toutes les façons imaginables en les déguisant sous toutes espèces de formes. On peut donc, pour en varier l'emploi, en faire des potages, des hors-d'œuvre et des entrées.

On trouvera au chapitre des potages comment on peut employer la tête pour en faire un potage tortue (*dear's head soup*) et une purée à l'instar de la purée de lièvre. Pour préparer des croquettes, on coupe en très petits dés de la viande de venaison rôtie; on coupe également de la même manière quelques truffes et champignons et on amalgame le tout avec une cuillerée ou deux de sauce brune, à laquelle on ajoute deux jaunes d'œufs et dont on relève l'assaisonnement d'une pointe de cayenne et

d'un peu de muscade râpée. On étend cette préparation sur une assiette qu'on place dans un endroit frais, et lorsqu'elle est tout à fait froide, on en fait des croquettes auxquelles on donne une forme quelconque et qu'on roule dans la mie de pain, puis qu'on trempe dans l'œuf battu pour les enduire à nouveau de mie de pain. Faire frire à grande friture et dresser sur une serviette avec une garniture de persil frit.

Nomenclature des différentes espèces de venaison :

Cerf.	—	Stag — Red deer.
Renne.	—	Rein deer.
Daim.	—	Buck deer.
Daine.	—	Doe Venison.
Biche.	—	Hind deer.
Chevreuil.	—	Roe buck.
Chevrette.	—	Roe venison.

Une remarque qui paraîtra singulière à ceux qui ne sont pas initiés à la langue anglaise est celle qui suit, concernant la viande de boucherie :

Il est bon de savoir que l'animal change de nom lorsqu'il passe de vie à trépas. C'est ainsi que le bœuf, qui de son vivant se nommait un *ox*, devient *beef* en perdant la vie. Le veau, qui était un *calf* lorsqu'il était sur pied, s'appelle *veal* sur l'étal du boucher, et le mouton, qui portait le nom de *sheep* de son vivant, devient *mutton* après sa mort.

CHAPITRE VIII

PORC. — PORK.

SOMMAIRE

Bath chap.
Boudin noir à l'anglaise (*Black pudding*).
Cochon de lait rôti (*Roast sucking pig*).
Cochon de lait à l'américaine (*Sucking pig à l'américaine*).
Côtelettes de porc (*Pork chops*).
Côtelettes de porc à l'indienne (*Pork cutlets à l'indienne*).
Échiné de porc (*Chine of pork*).
Jambon d'York (*York ham*).
Lard bouilli et frit (*Boiled and fried bacon*).
Lard grillé (*Broiled bacon*).
Pâté de porc (*Pork pie*).
Pâté chaud de porc frais (*Hot pork pie*).
Petits pains aux saucisses (*Sausage rolls*).
Porc rôti (*Roast pork*).
Porc bouilli (*Boiled pork*).
Pudding de saucisses (*Sausage pudding*).
Saucisses anglaises (*English saussages*).

CHAPITRE VII

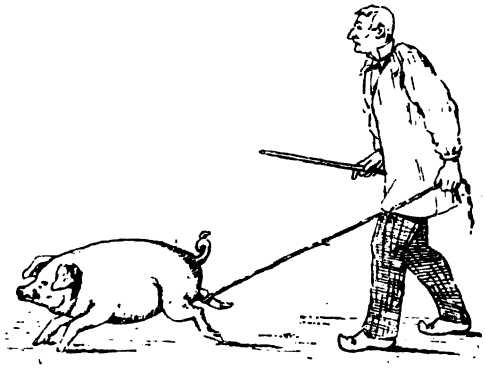
Porc rôti. — Roast pork.

En Angleterre, le porc est excellent. La chair en est blanche et délicate et la graisse onctueuse. Du reste, l'éloge des jambons d'York et du lard du Wiltshire n'est pas à faire. On consomme énormément de viande de porc, surtout sous la forme de lard fumé. Les parties de l'animal qu'on ne convertit pas en jambons ni en lard, se font rôtir et bouillir. Lorsque l'animal est jeune, on le fait rôtir avec la peau, mais il faut avoir soin, avant de le mettre à la broche, de le ciseler avec la pointe d'un couteau : cette opération forme des sillons dans la peau, ce qui facilite puissamment la cuisson. On enveloppe ensuite le rôti dans du papier beurré et on le met à cuire. Un quart d'heure avant de le débrocher, on enlève le papier qui l'enveloppe, afin de permettre à la peau de sécher et de devenir croustillante. Il est d'usage de servir avec le porc rôti de la marmelade de pommes passée au tamis de fer et une farce composée de sauge, d'oignon et de purée de pommes de terre. En été, on emploie la sauge fraîche, mais en hiver on l'emploie desséchée. On la passe au tamis de fer avant de la mélanger à la purée de pommes de terre. Quant aux oignons, on les hache grossièrement après les avoir fait cuire à l'eau.

La sauce aux pommes (*apple sauce*), ainsi que la sauce à la sauge (*sage and onion sauce*) se servent dans des saucières.

Côtelettes de porc à l'indienne. — Pork chops à l'indienne.

Après avoir paré les côtelettes, on les trempe dans de l'œuf battu mélangé d'un peu de beurre fondu, puis on les roule dans la mie de pain fraîche. On les fait sauter dans le beurre clarifié et, lorsqu'elles sont cuites, on les égoutte et les dresse en couronne. On garnit le centre avec du riz cuit à l'eau et on sauce les côtelettes avec une sauce au curry dans laquelle on mélange du piment rouge haché et des cornichons également hachés.



Porc bouilli. — Boiled pork.

Le porc que l'on fait bouillir doit avoir préalablement séjourné dans la saumure de dix à quinze jours. On emploie généralement, pour bouillir, le gigot et la poitrine. La tête elle-même se sert également et est très appréciable, surtout servie froide. Lorsqu'on sert du porc bouilli sur des tables anglaises,

il faut toujours l'entourer de panais que l'on a fait cuire avec la viande, et envoyer un pudding de pois secs également bouilli dans la marmite avec le porc (*peas pudding*, chapitre IX).

Côtelettes de porc à la purée de pommes. — Pork chops with apple sauce.

Faire griller les côtelettes, les dresser en couronne et garnir le centre du plat d'une purée de pommes légèrement sucrée. Arroser la viande d'un peu de demi-glace claire ou d'un bon jus.

Boudin noir à l'anglaise. — Black pudding.

Le boudin noir anglais diffère du nôtre en ce qu'il entre dans sa composition du gruau en grains ou du riz qu'on a fait cuire avant de le mélanger au sang. Il doit être fortement épicé et d'un assaisonnement relevé.

Cochon de lait. — Sucking pig.

Charles Monselet, de gourmande mémoire, professait pour le cochon une admiration sans bornes qu'il a célébrée dans un sonnet demeuré célèbre. Un autre écrivain aussi gourmand, mais plus gourmet, le raffiné gastronome Fulbert Dumonteil, ce charmant chroniqueur dont le talent est si vivement apprécié des lecteurs de la *France*, de l'*Art culinaire* et de bien d'autres revues scientifiques et littéraires, a dit, en parlant du cochon de lait, qu'il n'y avait pas de saveur comparable à celle de sa chair.

Quant à sa graisse, il affirme que c'est une « crème, une quintescence, une substance ambrosiaque ».

Mon enthousiasme pour ce jeune pachyderme ne va pas si loin, cependant je dois convenir que je lui reconnais des qualités exceptionnelles. J'ai lu, dans un livre de cuisine anglais qui date de deux cents ans, la curieuse recette suivante pour faire rôtir un cochon de lait, et qui se résume ainsi : « Après avoir embroché l'animal, mettre dans la lèchefrite *deux bouteilles* de madère et l'en arroser constamment pendant la cuisson. » L'auteur s'étend ensuite sur la manière de préparer la farce et sur la façon de servir et de découper le rôti ; mais, ce que j'ai trouvé sublime, c'est le *nota bene* à la fin de l'article : « Si vous trouvez que deux bouteilles de madère ne soient pas assez, ajoutez-en une troisième ! » A cette époque, on le voit, le vin jouait un grand rôle dans la cuisine anglaise. Aujourd'hui on remplace les trois bouteilles de madère par une demi-bouteille d'huile et le cochon de lait ne s'en trouve pas plus mal.

Le cochon de lait est dans toute sa perfection à l'âge de dix-huit ou vingt jours. Avant de le mettre sur broche, on le farcit avec la préparation suivante :

Hacher très fin deux gros oignons et une douzaine de feuilles de sauge. Faire blanchir et égoutter. Mettre la sauge et les oignons dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel et du poivre, et laisser mijoter sur le feu pendant dix minutes. Ajouter alors deux poignées de mie de pain fraîche et trois jaunes d'œufs. On introduit cette farce dans l'intérieur du cochon de lait, dont on coud le ventre et qu'on fait cuire à feu doux pendant une heure et demie, en ayant soin de l'arroser constamment avec de l'huile. On sert à part une saucière de purée de pommes et des raisins de Corinthe dans un ravier.

Autrefois, paraît-il, il était d'usage en Angleterre d'occire le cochon de lait d'une façon des plus singulières. On le fouettait avec des verges, sur tout le corps, jusqu'à ce que mort s'ensuive. Ce procédé avait, paraît-il, la propriété de rendre la chair de l'animal tendre et délicate au delà de toute expression. Depuis longtemps, on a renoncé à ce raffinement de cruauté que désa-

voueraient nos mœurs actuelles, et le petit cochon de lait est simplement égorgé comme le sont ses vieux parents.

A quoi bon, en effet, chercher à bonifier une chair aussi succulente? Est-il besoin d'ajouter de la saveur à la fraise et du parfum à la rose?

Cochon de lait farci à l'américaine. — Sucking pig à l'américaine.

Désosser un cochon de lait, excepté la tête et les pieds, puis le farcir d'une chair à saucisse aromatisée d'épices et de sauge hachée. Coudre la peau du ventre du cochon, auquel on conserve autant que possible la forme primitive. On l'entoure ensuite de bardes de lard, puis on l'enveloppe dans une pâte à l'eau. On le met à la broche ou au four pendant deux heures et demie. Lorsqu'il est cuit, on enlève la pâte et le lard, et on le place devant le feu après l'avoir saupoudré de farine pour colorer la peau et la rendre croustillante.

Pâté de porc. — Pork pie.

Le pâté de porc est une spécialité du comté de Leicestershire. C'est un mets peu digestif; aussi je ne le recommande ni aux dyspeptiques, ni aux estomacs délicats. Il s'en fait en Angleterre une énorme consommation, et dans tous les « luncheon bars » es *pork pies* partagent avec les sandwiches la faveur des clients. La petite ville de Melton Monbray, près de Leicester, a la réputation de faire ces pâtés meilleurs que partout ailleurs; aussi en expédie-t-on de cet endroit des quantités considérables dans outes les provinces du Royaume-Uni. Cet engouement pour cette

marque de fabrique est d'autant plus difficile à comprendre qu'il n'existe aucun secret dans la confection du pork pie, qui est d'une simplicité primitive.

La pâte se fait ainsi :

Prendre 500 grammes de farine que l'on mélange avec de l'eau chaude dans laquelle on a fait fondre 125 grammes de saindoux et un peu de sel, pour en faire une pâte à foncer très ferme. On laisse reposer cette pâte à l'abri de l'air pendant un quart d'heure et on l'emploie avant qu'elle soit entièrement refroidie, parce qu'elle est plus malléable. Pour dresser le pâté, on se sert d'un bloc de bois cylindrique sur lequel on moule la pâte tiède, qui se raffermit en refroidissant. On enlève le mandrin de bois et l'on garnit l'intérieur du pâté avec de la viande de porc coupée en dés d'un demi-centimètre cube, gras et maigre en égale proportion. On y met du sel, beaucoup d'épices et énormément de poivre. Ce surcroît d'assaisonnement a pour objet de combattre l'action indigeste de la viande de porc. Le pâté est recouvert ensuite et décoré avec la même pâte qui a servi à sa confection et mis au four pendant trois heures. Lorsqu'il est cuit, on infiltre par le sommet du jus fait avec les os, la couenne et les parures de la viande de porc. Plus le pâté est gros, plus on lui donne naturellement de cuisson.

Pâté chaud de porc frais. — Hot pork pie.

Prendre, sur une longe de porc, des tranches de viande que l'on pare et qu'on assaisonne de sel, de poivre et de fines herbes hachées composées d'échalotes, de champignons et de persil. Masquer le fond d'un plat à pâté anglais de tranches de jambon cru. Ranger sur le jambon une couche de pommes de terre coupées en tranches qu'on assaisonne, et sur lesquelles on place les tranches de porc frais, saupoudrer légèrement la surface de la viande de sauge hachée, et recouvrir d'une autre couche de

lames de pommes de terre. On verse dans le plat la valeur d'un verre d'eau ou de consommé et l'on procède comme pour le pâté de beef-steak, c'est-à-dire qu'on le recouvre d'une pâte fine qu'on ornemente à la surface avec des feuilles coupées à l'emporte-pièce dans une abaisse de feuilletage. Finalement on dore le pâté qu'on met au four chaud en lui donnant deux heures de cuisson.

Joue de porc fumée. — Bath chap.

Les joues de porc fumées se servent généralement froides. Celles qui sont originaires du comté de Somerset ont une grande renommée. On les nomme *bath chaps*. On les fait cuire simplement à l'eau.

Jambon d'York. — York ham.

La manière employée ordinairement par les Anglais pour cuire les jambons est des plus élémentaires. Ils les font simplement bouillir à grande eau sans autre assaisonnement, estimant qu'ils ont été suffisamment aromatisés lors de la salaison, sans qu'il soit utile d'ajouter à leur saveur par l'adjonction d'une mirepoix.

Choisir un jambon de douze ou quatorze livres, en scier le bout du manche et parer la partie du dessous ainsi que l'os du quasi. Mettre à dégorger pendant dix ou douze heures. On l'égoutte alors et on l'enveloppe dans un torchon; puis on le met dans une marmite contenant de l'eau froide et on le fait partir à grand feu. Arrivé au point d'ébullition, on recule la marmite au coin du fourneau pour la laisser mijoter pendant trois heures. On la retire alors entièrement du feu et on la met

loin du fourneau avec le jambon, qu'on laisse refroidir une heure encore dans sa cuisson.

Lorsqu'on l'égoutte, on enlève le torchon qui l'enveloppe, et le jambon est mis au garde-manger pour n'être paré que le jour suivant, s'il doit être mangé froid; mais, s'il doit être mangé chaud, on supprime la couenne et on remet le jambon dans une braisière avec une bouteille de vin de Xérès (*sherry*), puis, une heure avant de le servir, on le met au four. Le vin dans lequel le jambon a été réchauffé, après qu'il a été dégraissé et réduit, est mélangé à la sauce qui doit l'accompagner sur table.

Jambon rôti. — Roast ham.

Après avoir paré le jambon comme il est dit plus haut, on le fait bouillir à grande eau pendant une heure, puis on l'égoutte et on supprime la couenne, qui se détache facilement. Le jambon est alors mis dans une terrine profonde et étroite et on le mouille juste à hauteur avec une marinade de légumes au madère. Au bout de douze heures, on retire le jambon du vase et on l'enveloppe avec sa marinade dans de la pâte à l'eau chaude, ainsi qu'on fait pour la venaison, puis on recouvre la pâte d'une couche de papier de cuisine qu'on fait adhérer à la pâte au moyen de ficelle. Lorsqu'il est ainsi enveloppé, on fait rôtir le jambon au four ou à la broche. Dans ce dernier cas, il faut se servir d'une broche anglaise, car en le transperçant on abîmerait le jambon.

Lard bouilli et frit. — Boiled and fried bacon.

Le lard fumé de Wiltshire est à bon droit fort estimé; aussi s'en fait-il une énorme consommation. On le sert bouilli comme accompagnement obligé de certains mets; c'est ainsi qu'il faut

toujours en envoyer un morceau avec le veau, de quelque manière qu'on le serve, ainsi qu'avec la tête de veau, les lapins bouillis, la dinde et les poulets braisés, les fèves de marais, etc. Dans ce dernier cas, les fèves et le lard doivent être cuits dans la même marmite. Pour le servir, on enlève la couenne et on le saupoudre de chapelure fine. On l'entoure généralement de choux cuits à l'eau. Le lard frit se voit sur presque toutes les tables bourgeoises ou aristocratiques, au premier déjeuner du matin. C'est surtout le plat de fondation des hôtels et des tables d'hôte. On le sert le plus souvent dans des plats spéciaux (*bacon dishes*). Ces plats ont un double fond perforé ou sont munis d'une fine grille en argent, afin d'éviter que le lard ne baigne dans la graisse.

Lard grillé. — Broiled bacon.

Cette manière de cuire le lard est très appréciée des amateurs :

On le coupe en tranches très minces qu'on roule sur elles-mêmes comme des paupiettes et qu'on embroche avec des hâtelets très fins; puis on place ces hâtelets ainsi garnis dans un gril fermé devant un feu vif ou dans un four très chaud. Le lard cuit ainsi devient très croustillant. On le sert sur des grillades de pain (*dried toasts*).

Pudding de saucisses. — Sausage pudding.

Les saucisses anglaises, et notamment les saucisses de Cambridge, sont très grosses et très compactes. On les sert généralement grillées ou frites à la poêle, mais on les mange aussi bouillies à l'eau et on en fait des puddings.

Prendre deux livres de saucisses et diviser chacune en trois parties en les tordant, puis les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes. Les égoutter et les rafraîchir dans l'eau froide.

Foncer un moule à dôme ou une terrine de cuisine avec de la pâte à la graisse de bœuf (*beef suit paste*). Hacher un oignon et le passer au beurre. Lorsqu'il est frit, ajouter une cuillerée de farine et mouiller avec du bouillon. Assaisonner de poivre, sel et muscade râpée, et tourner la sauce sur le feu pendant quelques minutes. Placer les saucisses dans l'intérieur du moule par rangs superposés en arrosant chaque rang avec la sauce ; recouvrir ensuite l'orifice du pudding avec une abaisse de pâte, en souder les bords et envelopper le moule ou la terrine dans une serviette. Entourer le bord d'une forte ficelle et réunir les quatre coins de la serviette en les attachant ensemble. Faire bouillir deux heures à grande eau.

Petits pains aux saucisses. — Sausage rolls.

Le *sausage roll* est très apprécié par les chasseurs et les voyageurs. On le prépare ainsi :

On fait une pâte à pain ordinaire avec de la farine de gruau. Lorsque la pâte a fait son levain, on la divise en petites parties d'égale grosseur, et dans l'intérieur de chaque portion on introduit une saucisse crue. On bouche hermétiquement les issues, on laisse monter la pâte pendant une demi-heure environ et l'on met à four vif. La graisse de la saucisse s'étend dans l'intérieur du pain, mais la croûte lui interdit de s'échapper, ce qui contribue à donner de la saveur au *sausage roll*.

On fait également des *sausage rolls* avec de la pâte feuilletée. Dans ce cas, on fait cuire la saucisse avant de l'envelopper dans la pâte. A celles-ci je préfère les premières.

Échine de porc. — Chine of pork.

L'échine de porc est la partie de l'animal qui se trouve entre le derrière de la tête et la naissance de l'épaule. On la fait rôtir ou bouillir. Dans le premier cas, la viande doit être fraîche ; mais, dans le second, elle doit avoir été préalablement mise au saloir pendant une douzaine de jours. C'est un mets qu'on sert rarement, quoiqu'il constitue une excellente pièce de résistance. C'est généralement le jour de Noël qu'on mange l'échine de porc.

Saucisses anglaises. — English sausages.

Les villes de Cambrigde et d'Oxford ont une réputation notable pour les saucisses de porc. On en expédie des quantités incalculables dans toute l'Angleterre. Elles sont du reste excellentes, quoique trop fortement assaisonnées ; mais elles sont du goût des Anglais qui affectionnent les épices et particulièrement le poivre.

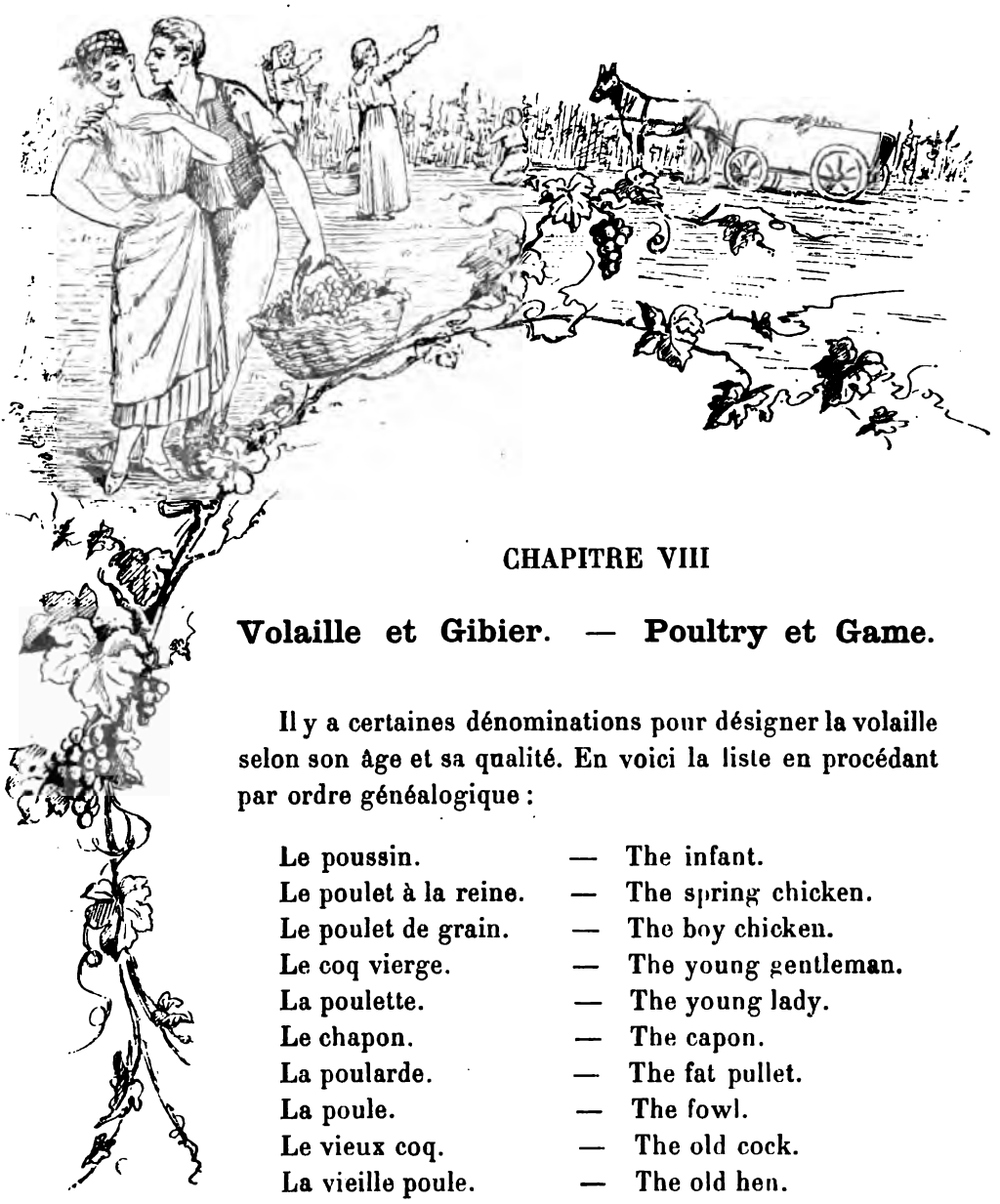
Dans presque tous les bars où le public va luncher, le *plat du jour principal* est la saucisse chaude et froide. Il en est de même dans les « cook shops » des quartiers populeux, où les saucisses se débitent à des prix de bon marché fabuleux. Seulement, dans ces derniers endroits, la marque de Cambrigde et d'Oxford n'est pas garantie et la provenance des produits, de même que la fabrication est enveloppée de mystère !

CHAPITRE VIII

Volaille et gibier. — Poultry and game.

SOMMAIRE

Bécasse rôtie. — *Woodcock.*
Canard d'Amérique. — *Canvas back duck.*
Canard sauvage à l'américaine. — *Wild duck*
Curry de lapin. — *Curry of rabbit.*
Curry de poulet. — *Curry of chicken.*
Cygne rôti. — *Cygnet,*
Dinde à l'anglaise. — *Turkey.*
Dinde braisée aux huîtres. — *Braized turkey oyster sauce.*
Dinde au céleri. — *Braized turkey celeri sauce.*
Faisan. — *Pheasant.*
Filets de volaille à l'indienne. — *Filets of chicken à l'indienne.*
Grouse rôtie. — *Grouse.*
La chasse en Angleterre. — *Shooting in England.*
Le lapin. — *Rabbit.*
Lapin bouilli. — *Boiled rabbit.*
Lapin rôti. — *Roast rabbit.*
Lièvre rôti. — *Hare.*
Oie rôtie. — *Goose.*
Œufs de pluviers. — *Plovers eggs.*
Pâté d'abatis. — *Giblet pie.*
Pâté du chasseur. — *Hunter's pie.*
Pâté de corbeau. — *Rook pie.*
Pâté de lapin. — *Rabbit pie.*
Pâté de pigeon — *Pigeon pie.*
Pâté de poulet. — *Chicken pie.*
Pâté de Devonshire. — *Devonshire pie.*
Perdreaux. — *Partridges.*
Poularde à l'anglaise. — *Poulard.*
Poulet bouilli à l'indienne. — *Chicken à l'indienne*
Poulet bouilli sauce persil. — *Boiled chicken parsley sauce.*
Poulet aux huîtres (bouilli). — *Chicken oyster sauce.*
Poulet sauté aux huîtres. — *Chicken sauté with oysters.*
Poulet effilé et grillé. — *Pulled and grilled chicken.*
Poulet effilé aux concombres. — *Pulled chicken with cucumbers.*
Poulet grillé à la diable. — *Devilled chicken.*
Pudding de lapin. — *Rabbit pudding.*
Pudding de mauviettes. — *Lark pudding.*
Pâté de Yorkshire. — *Yorkshire pie.*
Pâté monstre du Jubilé. — *The Jubilee monster pie.*
Pâté de bécasses en terrine. — *Woodcock pie.*
Terrine de purée de lièvre. — *Potted hare.*
Paonneaux rôtis. — *Peacock.*



CHAPITRE VIII

Volaille et Gibier. — Poultry et Game.

Il y a certaines dénominations pour désigner la volaille selon son âge et sa qualité. En voici la liste en procédant par ordre généalogique :

Le poussin.	—	The infant.
Le poulet à la reine.	—	The spring chicken.
Le poulet de grain.	—	The boy chicken.
Le coq vierge.	—	The young gentleman.
La poulette.	—	The young lady.
Le chapon.	—	The capon.
La poularde.	—	The fat pullet.
La poule.	—	The fowl.
Le vieux coq.	—	The old cock.
La vieille poule.	—	The old hen.

Poulardes à l'anglaise.

Les poulardes à l'anglaise ne sont autre chose que des poulardes braisées à blanc, et garnies d'un bouquet de persil,

quelques oignons dans chacun desquels on plante un clou de girofle.

On les dresse sur un plat long en les séparant avec une langue à l'écarlate et en les entourant d'une garniture à la jardinière. On les sauce d'une béchamel.

Poulet bouilli, sauce persil. — Boiled chicken parsley sauce.

Le poulet, ayant été bouilli ou braisé, est saucé et servi avec une sauce béchamel dans laquelle on a mélangé du persil haché et blanchi. On doit toujours servir du lard ou du jambon avec le poulet bouilli.

Poulet à l'indienne. — Boiled chicken à l'indienne.

Faire bouillir ou braiser un poulet et le saucer d'une sauce au curry. On envoie à part du riz cuit à la turque.

Sauce curry : Émincer deux gros oignons et les faire frire d'une couleur blonde dans du beurre clarifié. Ajouter un peu de thym, laurier et persil, ainsi qu'une cuillerée à bouche de curry et une de farine pour en faire un roux. Délayer ce roux avec du consommé de volaille ou du blond de veau et remuer sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ébullition. Laisser mijoter sur le coin du fourneau pendant un quart d'heure, écumer et dégraisser. Faire réduire ensuite et passer à travers une étamine ou une fine passoire. On peut y ajouter une liaison de trois jaunes d'œufs.

Curry de poulet. — Curry of chicken.

Il y a deux manières de faire le curry de poulet :

1° Préparer le poulet comme pour une fricassée ordi-

naire. Lorsque le poulet est cuit, on fait une sauce au curry telle qu'elle est décrite dans l'article qui précède, en se servant de la cuisson du poulet.

2° Après avoir découpé le poulet, on range les morceaux dans un plat à sauter contenant du beurre clarifié ou de l'huile, et on le fait légèrement revenir. On l'égoutte alors sur une serviette pour le dégager de l'huile ou du beurre dont il est saturé, et on le met à cuire dans une casserole contenant une sauce claire au curry. Lorsque le poulet est cuit, on fait réduire la sauce après l'avoir bien dégraissée, on y ajoute une liaison de trois jaunes d'œufs, et, après avoir passé la sauce à la passoire fine, on en couvre le poulet.

On envoie à part un plat de riz à la turque.

Le riz Caroline est préférable aux autres espèces. On le fait cuire à grande eau légèrement salée, puis on l'égoutte pour le remettre immédiatement dans la casserole sans lui donner le temps de refroidir. Alors on le place à l'étuve pendant vingt minutes en ayant soin de tenir la casserole hermétiquement fermée.

Filets à l'Indienne. — Filets of chicken à l'indienne.

Parer les filets comme pour un suprême; les sauter et les dresser en couronne, puis les masquer d'une sauce au curry. On garnit le centre du plat avec du riz à la turque. Alterner les filets de volailles avec des lames de langue à l'écarlate coupées à l'emporte-pièce.

Poulet sauté aux huîtres. — Chicken and oysters.

Découper un poulet et en ranger les morceaux dans un plat à sauter avec de l'huile, deux oignons coupés en rouelles, quelques branches de persil et des parures de champignons frais.

Faire partir sur le feu et couvrir à four modéré jusqu'à entière cuisson. Égoutter le poulet. D'autre part, faire blanchir deux douzaines de grosses huîtres, les égoutter et les ébarber. Retirer l'huile du plat à sauter, mais y laisser les légumes, auxquels on ajoute une cuillerée de farine que l'on délaye avec le jus des huîtres, un peu de bouillon et de glace de viande. Faire bouillir la sauce quelques minutes, la passer à travers une fine passoire et finalement y ajouter les huîtres. Cette sauce, qui doit être tenue un peu épaisse, se verse sur le poulet lorsque celui-ci est dressé.

Poulet bouilli aux huîtres — Boiled chicken and oysters.

Trousser le poulet avec les pattes en dedans et le faire bouillir ou braiser selon l'usage en le garnissant de légumes et d'un bouquet de persil. On ajoute également les barbes des huîtres dont on conserve les noix pour la sauce. Cette sauce se fait avec le jus des huîtres additionné du bouillon du poulet et de crème double, mélangé avec du roux en quantité suffisante pour obtenir une sauce épaisse à laquelle on ajoute en dernier lieu les noix des huîtres, un peu de cayenne et un soupçon de muscade râpée. Masquer le poulet avec cette sauce.

Poulet effilé et grillé. — Pulled and grilled chicken.

Cette entrée, un peu bourgeoise peut-être, est peu connue des praticiens français et mérite une mention spéciale :

Prendre un poulet froid, bouilli ou rôti. En enlever les cuisses et les reins; puis, au moyen de deux fourchettes, on

effiloche les filets aussi minces que possible. Ces filaments sont ensuite mélangés avec une sauce béchamel bien réduite. D'autre part, on place les cuisses et le dos du poulet sur le gril, après les avoir préalablement roulés dans le beurre et assaisonnés. Lorsque le poulet est d'une belle couleur dorée, on en dresse les morceaux simplement sur le *pulled chicken*.

Poulet effilé aux concombres. — Pulled chicken with cucombers.

Détacher toute la viande des cuisses et de l'estomac d'un poulet rôti ou poêlé et l'effiler ainsi qu'il est expliqué dans la recette qui précède.

D'autre part, éplucher deux concombres verts. Les coupen en tronçons de trois centimètres de longueur que l'on divise en quatre morceaux. Enlever la graine et parer les morceaux en escalopes épaisses qu'on laisse dégorger pendant deux heures dans une terrine avec une cuillerée de sel et quelques gouttes de vinaigre. Au bout de ce temps, on égoutte les concombres, on les lave et on les place dans une casserole à légumes, avec 75 grammes de beurre, deux cuillerées de consommé de volaille, une pincée de poivre, une cuillerée à café de sucre en poudre et un oignon entier (un bouquet d'oignons verts est préférable).

Faire braiser les concombres pendant une demi-heure, puis les égoutter sur un tamis. Prendre un peu de sauce allemande bien liée et la mélanger au poulet effilé. Faire chauffer sans bouillir et, au dernier moment, ajouter les concombres qu'on mêle légèrement avec une cuiller de bois en évitant de les briser. Dresser dans un plat d'entrée sur lequel on a coilé une bordure de croûtons de pain frits. On peut remplacer les croûtons par une bordure de petites croquettes à la reine, faites d'une purée de volaille.

Poulet grillé à la diable. — Devilled chicken.

Les mets « endiablés » se servent principalement dans les soupers et sont des spécialités des restaurants de nuit, des clubs et des *mess* militaires. C'est surtout dans les repas nocturnes de viveurs et d'amateurs de rams et de baccara que se servent les mets dits à la diable. Il arrive un moment où les joueurs, étourdis par les libations fréquentes et par l'abus du cigare ou de la pipe, sentent le besoin de chasser le sommeil et de ragaillardir leurs sens engourdis. Il faut alors à ces palais blasés un stimulant énergique, et à ces estomacs délabrés un aliment substantiel pour ranimer l'ardeur de ceux qui faiblissent et, pour les exciter à continuer la lutte que les joueurs reprendront après souper avec plus d'entrain et d'acharnement. Ce mets est fort judicieusement dénommé, car, d'après la façon diabolique dont il est assaisonné, on pourrait croire qu'il a été préparé pour la dégustation du roi des enfers.

On emploie, pour la confection du poulet à la diable, de la volaille froide qu'on découpe en morceaux et qu'on enduit de la manière suivante :

Mettre dans une assiette une cuillerée à café de poivre de Cayenne et la même quantité de moutarde anglaise. Mélanger le tout avec de l'huile au moyen de la lame d'un couteau à palette, et ajouter une forte pincée de sel et un jaune d'œuf. Rouler entièrement chaque morceau dans cette pâte diabolique. Mettre sur le gril préalablement graissé et placer sur un feu ardent. Lorsque le poulet est bien bronzé d'un côté, le retourner de l'autre, puis le dresser sur un plat bien chaud. Verser sur ce plat un peu de demi-glace additionnée d'une cuillerée de sauce anglaise connue sous le nom de *Worcestershire sauce*.

Pâté de poulet. — Chicken pie.

Découpez le poulet comme pour une fricassée; assaisonnez les morceaux et rangez-les dans un plat à pâté au fond duquel

on a placé quelques minces escalopes de veau. Semez sur le poulet des fines herbes hachées et passées au beurre. Entremêlez les morceaux de tranches de lard fumé, et placez çà et là quelques moitiés de jaunes d'œufs durs. Mouillez avec du consommé de volaille et procédez ensuite comme pour le pâté de beefsteak. On donne à ce pâté une heure et demie de cuisson.

A la sortie du four, on entonne par le sommet du pâté quelques cuillerées de bon jus.

Pâté d'abatis. — Giblet pie.

On fait d'abord cuire les abatis, puis on les égoutte et on les pare. Lorsqu'ils sont froids, on les range dans un plat à pâté et on les assaisonne de sel, poivre et fines herbes hachées et passées au beurre. Mouiller avec du consommé, puis couvrir le pâté avec une pâte de feuilletage à trois quarts. Mettre à four chaud à peu près trois quarts d'heure, c'est-à-dire assez de temps pour cuire la pâte et chauffer l'intérieur du pâté.

Les fines herbes sont composées d'échalotes, de champignons et de persil.

Pâté de pigeon.

Prendre cinq jeunes pigeons que l'on coupe en quatre morceaux et que l'on assaisonne de sel, poivre et fines herbes. Préparer également quelques escalopes de filet de bœuf et quelques minces tranches de lard fumé. Placer les tranches de bœuf dans le fond du plat, puis les morceaux de pigeon entre lesquels on intercale une lame de lard. Ajouter quatre jaunes d'œufs durs coupés en deux; mouiller avec un peu d'eau ou de

bouillon léger, et couvrir le pâté avec une pâte feuilletée telle qu'elle est décrite pour le pâté de beefsteak. Donner une heure et demie de cuisson, puis infiltrer quelques cuillerées de bon jus à la sortie du four. Si le pâté doit être mangé froid, il est préférable de désosser les pigeons.

Pâté de Devonshire. — Devonshire.

On confectionne, dans le comté de Devonshire, un pâté d'un genre tout particulier et dont voici la recette :

Désosser une jeune oie, ainsi qu'un poulet. Farcir ce dernier comme une gélatine avec une farce bien relevée en assaisonnement et dans laquelle on met de la langue de bœuf ou du jambon coupé en gros dés. Étaler un peu de cette farce dans l'intérieur de l'oie dont on enveloppe ensuite le poulet. Coudre avec une aiguille à brider et de la ficelle la peau de l'oie, afin de lui conserver sa forme, et faire braiser pendant une demi-heure, puis laisser refroidir dans la cuisson. Foncez un grand moule à pâté avec de la pâte à l'eau chaude à l'anglaise (un quart de saindoux pour une livre de farine). Mettre dans le fond du pâté de la farce comme celle dont on a garni le poulet, puis placer la galantine dans l'intérieur du pâté. Remplir le vide avec de la farce et recouvrir de pâte. Cuire à four chaud pendant trois heures. A la sortie du four, on verse dans l'intérieur, par un trou pratiqué au sommet, la cuisson de la galantine qu'on a fait réduire et à laquelle on a ajouté un verre de cognac.

Ce procédé de farcir une oie avec un poulet me fait songer à l'anchois dont Alexandre Dumas donne la recette sous la dénomination de : « Anchois à la Monte-Cristo ».

Mettez l'anchois dans une olive, l'olive dans une alouette, l'alouette dans un perdreau, le perdreau dans un faisan, le faisan dans une dinde. Faites rôtir trois heures, puis dépecez le tout jusqu'à ce qu'on retrouve l'anchois. Quant au reste, jetez-le par la fenêtre!...

L'Oie. — The goose.

Palmipède ventru, honneur des basses-cours,
Qui parles lentement, marches et te dandines,
Comme un moine ventru qui va chanter matines,
Utile de tout temps, calomnié toujours,
L'homme prend ton duvet plus doux que le velours.
Il met ta chair en daube et ta graisse en tartines.
Le gourmand met ton foie en pâtés, en terrines,
L'écrivain à ta plume a sans cesse recours.

CLÉMENT PRIVÉ.

De tous les animaux domestiques qui peuplent nos basses-cours, l'oie est sans contredit celui que la nature a le moins favorisé sous le rapport intellectuel. L'oie personnifie la bêtise, et l'on emploie son nom comme terme de comparaison pour désigner celui ou celle dont l'intelligence est quelque peu bornée. De là l'expression être bête comme une oie. Quoi de plus grotesque, en effet, quoi de plus stupide et de plus disgracieux qu'un troupeau de ces palmipèdes cheminant sur une route ou dans un pré? Ils marchent en tas, dodelinant leur corps en battant de l'aile, le cou allongé, l'œil fixe et le bec en l'air.

De leur gosier s'échappe un son guttural et discordant qui rappelle la note basse d'une clarinette.

La Providence, non contente d'avoir privé l'oie de qualités physiques et intellectuelles, l'a de plus condamnée à un martyr perpétuel pendant son existence éphémère. On la plumera toute vive pour obtenir son duvet, et, afin que son foie acquière les qualités essentielles qui lui incombent, on fera subir au pauvre animal mille tourments inimaginables.

Et pourtant l'oie a droit à plus d'un titre à notre reconnaissance. N'est-ce pas avec les plumes de ses ailes que nous avons appris à tracer nos premiers jambages? N'est-ce pas son duvet

qui nous aide à combattre les rigueurs de l'hiver ? Et, outre que sa chair est exquise, n'est-ce pas avec son foie qu'on confectionne ces excellents pâtés dont la réputation est universelle?

Une chose digne de remarque, c'est que les oies ont joué à diverses époques un rôle important dans maints événements historiques. On sait dans quelles circonstances elles sauvèrent le Capitole, mais on ignore peut-être que c'est un de ces vola-

tiles qui fut la cause inconsciente de la captivité de Richard Cœur de Lion, roi d'Angleterre. Ce monarque, revenant de la Palestine en l'an 1192, fit naufrage sur les côtes de la Vénétie. Accompagné de deux nobles chevaliers, il traversait l'Allemagne pour retourner en ses États, et tous trois, déguisés en pèlerins, s'arrêtèrent un jour dans une auberge où on leur servit une oie pour dîner.

Pendant qu'ils étaient à table, un ménestrel se présenta et proposa au roi de lui chanter une ballade en échange d'un morceau d'oie. Richard, qui était un mangeur de l'acabit de ceux qui prétendent qu'une oie est trop pour un et pas assez

pour deux, refusa l'offre du ménestrel, justifiant ainsi le proverbe qui dit que ventre affamé n'a pas d'oreilles, et mit brutalement le chanteur à la porte. Celui-ci, qui était Anglais et qui avait reconnu le roi, se vengea en allant le dénoncer aux Allemands, qui s'emparèrent de Richard et le conduisirent en captivité.

L'oie nous apparaît encore dans l'histoire d'Angleterre dans une circonstance assez curieuse.

Il est bon de savoir qu'il est d'usage, le jour de la Saint-Michel, de faire figurer sur les tables anglaises, depuis la table du souverain jusqu'à celle du simple bourgeois, une oie rôtie farcie de sauge et d'oignon. L'origine de cette coutume, qui remonte au XVIe siècle, est celle-ci :

Le 29 septembre, jour de la Saint-Michel, est l'anniversaire d'une grande bataille navale gagnée par les Anglais sur les Espagnols. La reine Élisabeth, qui régnait alors, était à table lorsqu'on lui apporta la nouvelle de la destruction de la flotte espagnole. La pièce de résistance était ce jour-là une oie rôtie dont la reine, paraît-il, était particulièrement friande, et ce fut alors que, dans un accès d'exultation patriotique et gourmande, elle décréta qu'en commémoration de cette glorieuse journée une oie rôtie serait servie sur sa table chaque année à pareille date. La noblesse fit naturellement comme la reine et les bourgeois imitèrent les nobles. Et voilà pourquoi le 29 septembre est un jour de deuil pour les habitants des vergers et des basses-cours, mais en même temps un jour de réjouissance pour ceux qui, fidèles à la tradition, fêtent joyeusement la Saint-Michel en se conformant aux décrets de la grande reine Élisabeth.

L'élevage des oies exige des soins particuliers, et on doit surtout s'attacher à ne pas les laisser manquer d'eau, car elles sont constamment altérées: aussi les éleveurs de ces volatiles ont-ils imaginé, dans les pays où l'eau fait défaut, de suspendre au cou des oies réunies en troupeau des petits godets profonds remplis d'eau et dans lequel elles viennent réciproquement se désaltérer.

D'après Aristote, les oies auraient l'instinct de la prévoyance

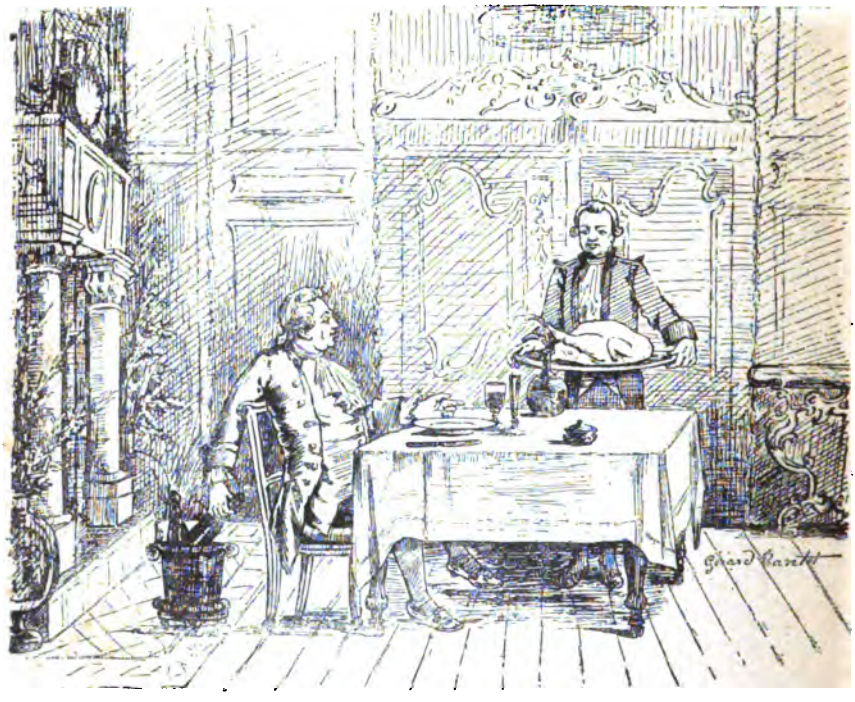
plus développé que les autres animaux. Comme preuve à l'appui de cette assertion, il raconte que lorsqu'une troupe d'oies sauvages traverse le mont Taurus, repaire de leur plus cruel ennemi, l'aigle, chaque oiseau a la précaution de tenir un caillou dans son bec afin de ne pas trahir sa présence par son cri, qu'il ne peut maîtriser autrement, tant la loquacité est naturelle chez lui. Les Romains, on le sait, avaient pour les oies une grande vénération; aussi, chaque année, à l'anniversaire du jour où le Capitole fut sauvé par ces palmipèdes qui, par leurs cris, donnèrent l'éveil à la garnison, une oie était portée en triomphe sur un coussin de velours, tandis que par derrière un chien crucifié vif sur une planche était impitoyablement promené à travers les rues de Rome, en souvenir de ce que les chiens chargés de la surveillance de la ville s'étaient laissé détourner de leur vigilance par les assiégeants.

Deux grands mangeurs, que je soupçonne fort d'être deux grands Gascons, discutaient des mérites gastronomiques de l'oie et de la dinde, faisant valoir, chacun à son point de vue, les qualités de ces deux volatiles. L'un vantait la saveur de l'oie et l'autre la délicatesse de la dinde : « Une oie, disait le premier, est plus que suffisante pour une personne, mais pas assez pour deux. — Quand je mange du dindon, observait le second, je n'aime voir à ma table qu'un autre compagnon : c'est le dindon. » Il est bon d'ajouter que l'admirateur de l'oie professait un profond dédain pour les cuisses et que l'amateur de dinde, à l'exemple de Brillat-Savarin, n'en mangeait que les sot-l'y-laisse.

L'oie rôtie ne se sert jamais sans avoir été préalablement garnie d'une farce très relevée en assaisonnement, dont la mission est de contrebalancer les effets nuisibles que peut produire la chair indigeste de ce volatile. Les Anglais, pratiques en toutes choses, et surtout en matière de nourriture, ont soin d'accompagner toutes les viandes réputées indigestes d'un stimulant sous forme de sauce ou de farce, destiné à venir en aide aux sucs digestifs dans l'accomplissement de leurs fonctions. C'est ainsi que le porc rôti se sert, non seulement farci de sauge

et d'oignon, mais encore accompagné de sauce aux pommes. Il en est de même du veau, que l'on garnit d'une farce épicée; du canard sauvage, qu'on arrose de jus de citron; de l'agneau, qu'on ne mange jamais sans sauce à la menthe et au vinaigre, et du cœur de bœuf, qu'on assaisonne de gelée de groseilles.

La farce dont on garnit l'oie se fait ainsi :



Hacher séparément six gros oignons et une poignée de feuilles de sauge fraîche ou sèche. Faire blanchir ces ingrédients pendant cinq minutes, puis les égoutter sur un tamis. Les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre et les faire frire pendant cinq autres minutes en les remuant avec une cuillère de bois.

Ajoutez une poignée de mie de pain fraîche, du sel et surtout beaucoup de poivre. La sauce aux pommes se sert dans une saucière.

Dinde rôtie. — Roast turkey.

Le dindon est originaire de l'Inde; aussi le désignait-on autrefois sous le nom de coq d'Inde. Il fut introduit en Espagne vers la fin du XVIIe siècle par les jésuites, auxquels il sera beaucoup pardonné pour avoir enrichi l'alimentation de ce précieux volatile. On l'appela longtemps l'oiseau des jésuites et il s'acclimata rapidement en Europe, où il supplanta bientôt l'oie, qui jusque-là avait été la reine des basses-cours. Ce fut aux noces de Charles IX que le premier dindon fut servi sur une table française. L'élevage de cet oiseau prit rapidement un grand développement et aujourd'hui il se pratique sur une immense échelle et donne lieu à un commerce des plus lucratifs.

La dinde, malgré son apparence robuste, est d'une nature très délicate; aussi est-on obligé d'avoir recours à des soins particuliers pour l'amener au degré d'embonpoint requis pour lui permettre de figurer dignement sur nos tables. La femelle commence à pondre vers l'âge de dix mois et elle fait chaque année deux pontes de vingt à vingt-cinq œufs.

La dinde est certes la plus belle et la plus noble pièce de volaille qu'on puisse servir dans un dîner. Qu'elle soit truffée ou non, farcie de saucisses ou bourrée de marrons, elle constitue un relevé des plus riches et des plus recherchés.

La dinde, comme sa camarade l'oie, a la réputation d'être un animal stupide. Peut-être est-ce à cette allégation qu'il faut attribuer le dicton populaire qui dit d'un homme victime de sa bêtise qu'il est le dindon de la farce. Cette expression, paraît-il, vient de ce qu'autrefois les acteurs qui jouaient les rôles de dupes dans les comédies étaient appelés *pères dindons*, par allusion à ces oiseaux dont on a fait le symbole de la sottise.

Il existe encore une métaphore proverbiale dans laquelle le dindon est mis en cause. C'est celle qu'on emploie en parlant

d'une chose qu'on fait à contre-cœur tout en ayant l'air de la faire de bonne grâce. On dit alors : *C'est la danse des dindons.* Ce dicton est fondé sur l'anecdote suivante :

Dans une petite ville de province, un saltimbanque de passage annonça à son de trompe qu'il donnerait un ballet de dindons. Lorsque le rideau se leva, on vit en effet apparaître sur la scène les acteurs emplumés qui sautaient frénétiquement tantôt sur une patte, tantôt sur l'autre, en poussant des cris discordants, aux applaudissements des assistants, qui ne découvrirent le subterfuge que lorsqu'une étincelle, sortant du parquet, fit comprendre que les dindons ne se donnaient tant de mouvement que pour essayer de se soustraire au contact d'une plaque de tôle brûlante sur laquelle ils étaient placés.

Cette réputation de stupidité dont on affuble la dinde ne s'applique en réalité qu'au jeune dindonneau, car à l'âge adulte il devient intelligent et courageux, au point qu'il brave et combat le coq et les autres volatiles de la basse-cour.

Comme pour les poulets, les faisans et les perdreaux, on sert avec la dinde rôtie de la sauce au pain. Il est essentiel aussi, lorsqu'on sert une dinde à l'anglaise, de la remplir d'une farce faite avec de la graisse de bœuf hachée (deux cent cinquante grammes), de la mie de pain fraîche (deux cent cinquante grammes), deux œufs entiers, sel, poivre, muscade râpée et persil haché. On doit envoyer également à part des saucisses ou un morceau de lard et de la sauce au pain (*bread sauce*).

Dinde poêlée au céleri. — Boiled turkey with celery.

Farcir la poche de la dinde avec une farce semblable à celle qu'on emploie pour la dinde rôtie. La brider avec les pattes en dedans; la placer dans une braisière avec un bouquet de persil

garni, quelques carottes et oignons et un bouquet de céleri. Une heure et demie avant de servir, couvrir la dinde avec du bouillon chaud de la marmite, passé, mais non dégraissé. Laisser cuire à feu modéré. Au moment de servir, débrider la dinde, la dresser sur un plat long et la garnir de morceaux de céleri braisé au jus. Saucer la dinde d'une purée de céleri.

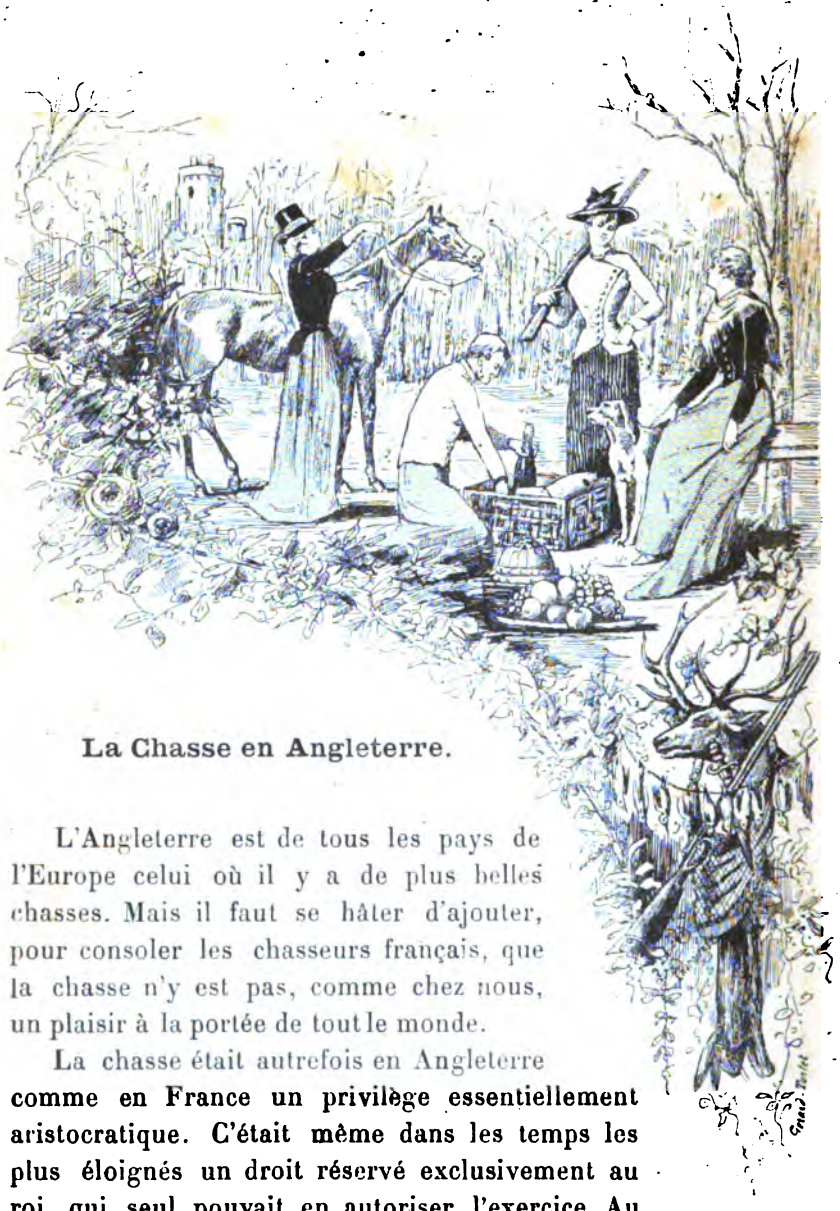
Purée de céleri. — Prendre la partie blanche de six pieds de céleri que l'on divise en morceaux de quatre centimètres de longueur et que l'on blanchit à l'eau bouillante pendant cinq minutes. Égoutter sur un tamis et remettre le céleri dans une casserole avec 60 grammes de beurre, deux oignons, une pincée de sucre, un peu de sel et du bouillon blanc. Faire mijoter jusqu'à ce que le céleri soit bien cuit. On l'égoutte alors et on le passe au tamis de crin ou à travers une étamine. D'autre part, faire un peu de roux qu'on délaye avec la cuisson du céleri et un peu de crème, afin d'en obtenir une sauce un peu épaisse à laquelle on ajoute la purée de céleri.

On masque légèrement la dinde de cette sauce et l'on envoie le reste à part dans une saucière.

Avec la dinde bouillie, comme avec la dinde rôtie, il faut servir un morceau de lard fumé, du jambon ou une langue salée.

Dinde sauce aux huîtres.

On sert également la dinde poêlée ou bouillie, avec une sauce aux huîtres. On la fait cuire comme dans la recette précédente et on la masque d'une sauce aux huîtres (chapitre XIII).



La Chasse en Angleterre.

L'Angleterre est de tous les pays de l'Europe celui où il y a de plus belles chasses. Mais il faut se hâter d'ajouter, pour consoler les chasseurs français, que la chasse n'y est pas, comme chez nous, un plaisir à la portée de tout le monde.

La chasse était autrefois en Angleterre comme en France un privilège essentiellement aristocratique. C'était même dans les temps les plus éloignés un droit réservé exclusivement au roi, qui seul pouvait en autoriser l'exercice. Au commencement du siècle, pour chasser, il suffisait d'être fils d'esquire ou d'avoir 2,500 francs de rentes.

En Angleterre, comme dans notre pays, le droit de chasse était, quoiqu'à un degré moindre, l'objet de revendications et de discussions des plus violentes.

Aussi une réforme vint s'opérer en 1831 et accorder le droit

de chasse à tout citoyen anglais, sous la seule condition, déjà suffisamment restrictive, qu'il payât l'impôt sur le revenu. Mais cette faculté, concédée en principe, est en réalité singulièrement diminuée dans la pratique.

Tout d'abord, la religion, les mœurs, la législation, interdisent de chasser les dimanches et le jour de Noël, prescription qui éloigne toute la classe des gens qui travaillent, du haut en bas de l'échelle sociale. Si une telle défense existait en France, c'en serait fait de la chasse, qui n'existerait plus que pour quelques richards... et pour les braconniers.

En outre, les taxes sont beaucoup plus élevées qu'en France.

Le permis de chasse, valable pour un an, coûte 75 francs. On peut, il est vrai, obtenir pour 50 francs un permis de chasse valable pour un seul semestre. Mais comme ce semestre est celui qui commence le 1er avril pour finir le 31 octobre, et que pendant cette période la chasse de la plupart du gibier est fermée, cette latitude n'a rien de favorable.

Tout porteur d'un fusil, d'ailleurs, qui n'a pas de permis de chasse, est obligé de payer une taxe représentant un port d'armes et coûtant 12 fr. 50. Tel est, par exemple, le fermier qui, depuis la réforme de 1880, peut tirer en tous temps sur sa ferme, les lièvres et les lapins.

Pâté de corbeau. — Rook pie.

Le pâté de corbeau, en dépit des sceptiques et des incrédules, constitue un mets qui n'est pas à dédaigner, s'il est judicieusement assaisonné et convenablement préparé. Il faut dire tout d'abord qu'on n'emploie pour confectionner ce pâté que les oisillons qui n'ont encore vécu que dans les régions élevées qui les ont vus naître. A peine la plume a-t-elle remplacé le duvet sur le dos des jeunes corbeaux qu'ils quittent leurs nids ; mais, n'osant encore s'aventurer jusqu'en bas, ils se contentent, pour

essayer leurs ailes, de voltiger de branche en branche d'abord, et d'arbre en arbre ensuite. C'est alors que les chasseurs, embusqués au pied de ces arbres, font des hécatombes des jeunes et imprudents volatiles.

C'est vers le mois de mai qu'a lieu la chasse aux corbeaux. Ce genre de sport a beaucoup d'attrait pour ceux qui s'y livrent, à la condition toutefois de ne tirer le gibier qu'au vol. Tout sportsman qui faillirait à cette loi serait conspué par les camarades. Cela me rappelle une anecdote à propos d'un jeune novice qui, se trouvant en compagnie de chasseurs émérites, ajustait un perdreau qui courait dans un champ. Un des chasseurs, indigné, l'interpelle en ces termes : « J'espère, monsieur, que vous n'allez pas tirer sur un oiseau qui court? — Oh! non, répondit l'inexpérimenté sportsman, ne craignez rien... J'attends qu'il s'arrête! »

Revenons à nos corbeaux et à la manière d'opérer pour faire ce pâté dont les Anglais sont si friands.

Il est certaines règles qu'il est indispensable d'observer pour arriver à un bon résultat. Tout d'abord, on ne plume pas les corbeaux, on les dépouille et l'on ne garde que les estomacs. Les cuisses sont dures et les carcasses amères.

Les estomacs ayant été bien lavés, on les laisse tremper six heures dans du lait, puis on les découpe et on en range les morceaux, que l'on assaisonne en ne ménageant ni le poivre, ni les épices, dans un plat à pâté. Le fond du plat doit être préalablement foncé avec quelques tranches de filet de bœuf. On place sur les morceaux de corbeau quelques bardes de lard fumé, et l'on pose de place en place des moitiés de jaunes d'œufs durs. Le pâté est ensuite recouvert d'une pâte feuilletée et mis au four pendant une heure et demie. On y infiltre un peu de bon jus additionné d'une légère dose de demi-glace à la sortie du four.

Pâté de lapin. — Rabbit pie.

On procède de la même manière que pour le pâté de poulet. Mais l'addition des tranches de veau dans le fond du plat est facultative. On sert également en Angleterre des pâtés de toutes espèces de gibier qu'on prépare de la même façon.

Le Lapin — The Rabbit.

Le lapin est originaire de Grèce. On le rencontre aujourd'hui dans toutes les régions tempérées, où il s'est facilement acclimaté. Sa fécondité est tellement prodigieuse, que, s'il n'était constamment pourchassé, il deviendrait en peu de temps un véritable fléau pour le pays qu'il habite. C'est ce qui est arrivé en Australie, où la race s'est propagée si vite et si bien que les lapins sont devenus pour la colonie une calamité publique. Malgré les battues organisées sur une grande échelle, malgré tous les encouragements donnés aux amateurs de sport, et malgré même la mise à prix de leurs têtes, les lapins ont continué à pulluler d'une manière inquiétante.

Ils dévastent les vergers et les jardins, s'attaquent aux racines des arbres fruitiers et détruisent les récoltes. On en fait de véritables hécatombes, on en confectionne des conserves de toutes sortes pour l'exportation, on en nourrit les animaux domestiques et on en fait même des engrais.

Le lapin est, paraît-il, bon époux et bon père, et c'est plaisir de le voir folâtrer avec ses enfants lorsqu'ils commencent à s'aventurer hors du terrier maternel. Il les caresse avec amour et les regarde prendre leurs gracieux ébats, l'oreille au guet, le

nez au vent, et, au premier symptôme de danger, il les fait tous rentrer au logis, où il ne pénètre lui-même que le dernier.

La nature, qui l'a dépourvu de moyens de défense, l'a doué d'un odorat sensible, d'une ouïe fine et d'une vue perçante. La subtilité de ces sens, jointe à la rapidité de sa course, lui sert d'auxiliaire puissant pour échapper au chien qui le poursuit, au chasseur qui le traque, au braconnier qui l'appréhende au *collet*. La Providence l'a de plus doué de la faculté de pouvoir

se creuser sous terre des repaires inaccessibles, C'est dans ces terriers qu'il naît, croît et multiplie.

Quel est celui d'entre nous qui, habitant la campagne, n'a pas, dans son enfance, élevé des lapins et qui ne se rappelle avec quelle tendre sollicitude on allait leur porter la nourriture journalière en les accablant de caresses et de baisers. Mais l'ènfant est devenu homme, et l'intéressant animal n'a plus d'attrait pour lui que sous la forme d'une gibelotte ou d'une fricassée.

Il y a deux espèces de lapins : le lapin de choux et le lapin de garenne. La chair de ce dernier est moins blanche que celle du premier, mais elle est plus estimée que celle du lapin domestique et se prête mieux aux préparations culinaires à cause de l'arome qui la distingue.

En Angleterre, la femme du peuple, la compagne de l'ouvrier, n'a que des notions très élémentaires de la cuisine bourgeoise.

On raconte à ce sujet une anecdote assez plaisante : Un ouvrier anglais nouvellement marié, allant à son travail, avait acheté sur sa route un lapin qu'il envoya à sa femme pour qu'elle le lui préparât pour dîner. A son retour à la maison, quelle ne fut pas la surprise de l'homme en trouvant sa femme s'évertuant à arracher le poil du lapin. Elle croyait, dans son ignorance, que le lapin se plumait comme un poulet.

Lorsqu'on choisit un lapin, il faut s'assurer que ses griffes sont flexibles et effilées, que son poil est doux, qu'il n'y a pas de poil blanc dans sa fourrure, et que l'os de la mâchoire inférieure se brise facilement sous la pression de la main.

Lapin rôti. — Roast rabbit.

Lorsqu'on fait rôtir un lapin, on doit avoir soin de le farcir avant de le mettre à la broche. On emploie à cet effet la même farce dont on se sert pour la dinde et la longe de veau, farce que l'on nomme en anglais *veal stuffing*. On recouvre les reins du lapin de bardes de lard, et, lorsqu'il est cuit, on le dresse sur un plat avec un peu de bon jus; puis, on envoie à part une sauce faite ainsi :

Après avoir fait blanchir le foie du lapin qu'on avait mis en réserve, on le hache et on l'ajoute à de la sauce béchamel bien épaisse dans laquelle on met également un peu de sauge hachée et blanchie, ainsi qu'un peu de muscade râpée et une pointe de cayenne.

Lapin bouilli. — Boiled rabbit.

Les Anglais mangent le lapin le plus souvent bouilli. Dans ce cas, on le farcit de la même manière que lorsqu'on le fait rôtir. On enveloppe bien la farce avec la peau du ventre que

l'on assujettit en le bridant avec de la ficelle, et on plonge le lapin à grande eau légèrement salée, ou bien en pleine marmite. Une heure de cuisson doit suffire. On dresse alors le lapin sur un plat et on le masque d'une sauce soit au persil, soit aux câpres, mais, le plus souvent, d'une sauce aux oignons. On émince des oignons que l'on fait cuire dans du lait et un peu de sel et de poivre. Lorsque les oignons sont bien cuits, on lie la cuisson avec un peu de roux et de crème. Cette sauce doit être tenue très épaisse. Cette manière de servir le lapin s'appelle en anglais *rabit smothered with onions* (lapin étouffé sous les oignons).

Pudding de lapin. — Rabbit pudding.

On doit, autant que possible, n'employer que de jeunes lapins pour la préparation de ce mets. On procède de la même manière que pour le pudding de beefsteaks, c'est-à-dire que l'on fait une pâte à la graisse de bœuf avec laquelle on fonce un moule en dôme ou simplement un bol de faïence. Après avoir découpé le lapin en morceaux égaux, on l'assaisonne de sel, poivre et fines herbes composées de champignons, échalotes et persil, le tout préalablement haché et passé au beurre. On place les morceaux de lapin dans l'intérieur du moule, on ajoute deux cuillerées de jus et on soude la surface de la pâte, afin que l'eau ne puisse pénétrer dans le pudding, que l'on enveloppe dans un linge assujetti au moyen de ficelle. On plonge le pudding en pleine eau bouillante pour l'y laisser de deux heures à deux heures et demie. On ajoute quelquefois au lapin des rognons de mouton ou de veau, coupés très minces, mais cela est facultatif.

Curry de lapin. — Curry of rabbit.

Procéder exactement comme pour le curry de poulet. — Pendant la cuisson du lapin, faire bouillir du riz à l'eau légèrement salée pendant vingt minutes, l'égoutter et le remettre dans la casserole hermétiquement fermée. On place cette casserole à l'étuve pendant vingt minutes, pendant lesquelles le riz finit de se cuire. Lorsqu'on est prêt à servir, on remue légèrement le riz avec une fourchette, on forme une bordure autour du plat, et l'on dresse le curry de lapin dans le milieu.

Lièvre rôti. — Roast hare.

Il faut avoir soin, lorsqu'on dépouille un lièvre, de lui laisser toute la peau du ventre, qui doit servir à envelopper la farce qu'on met dans l'intérieur. Cette farce est la même que celle dont on garnit la dinde et le veau (*veal stuffing*). Le lièvre étant bardé et troussé, on le fait rôtir soit au four, soit à la broche, et on le sert en envoyant à part une saucière de gelée de groseilles.

Grouse.

La chasse à la grouse est la plus attrayante que je connaisse. L'ouverture de cette chasse se fait invariablement le 12 août et ferme le 10 décembre. Cette date du 12 août marque la fin de la saison de Londres, ce qui permet à l'élite des

sportsmen d'émigrer vers les montagnes d'Écosse et d'Irlande, où abonde cet incomparable gibier. La grouse est peu connue en France, mais elle est fort estimée des gourmets anglais, qui la préfèrent au faisan et au perdreau, à cause de la saveur particulière que communique à sa chair la bruyère aromatique et le serpolet des montagnes, dont elle se nourrit.

La grouse est de la famille des tétras et tient du coq de bruyère et de la gelinotte. Son plumage est brun et a ceci de remarquable, que celui du coq est en tout semblable à celui de la poule, de sorte qu'il est impossible de reconnaître le mâle de la femelle. Les pattes sont recouvertes, jusqu'à la naissance des ongles, de plumes blanches, fines et serrées.

La grouse se sert bardée et rôtie, avec accompagnement de sauce au pain (*bread sauce*) et de mie de pain frite. On la sert encore avec une sauce soubise, ou bien grillée à la crapaudine. On en fait aussi d'excellents pâtés.

Coq de bruyère. — Black game.

Le coq de bruyère, dont la chair ressemble un peu à celle de la grouse, est familier des sites montagneux d'Écosse et d'Irlande. On l'accommode comme la grouse. — La poule de bruyère s'appelle en anglais *moor hen*.

Faisan rôti. — Roast pheasant.

Le faisan, le perdreau, la grouse et le poulet, lorsqu'ils sont rôtis, ne doivent jamais se servir sur les tables anglaises qu'accompagnés d'une sauce au pain (*bread sauce*). (Voir le chapitre des sauces.)

L'expression « manger de la viande faisandée » explique

suffisamment qu'il est reconnu que le faisan n'est bon qu'à la condition d'avoir été conservé un certain temps avant d'être mis à la broche. S'il est mangé trop frais, sa chair est fade, et moins délicate que celle du poulet ; mais, s'il est mangé dix ou douze jours après qu'il a été tué, il possédera les qualités voulues pour être apprécié d'un vrai gourmet. On doit le conserver sans qu'il soit plumé, car il est avéré qu'il perd de son parfum lorsqu'il est exposé sans plumes à l'action de l'air. De plus, la sève qui sert à nourrir les plumes se trouve insensiblement résorbée par la chair de l'oiseau et contribue à lui conserver son arome.

D'après un vieux préjugé, le faisan n'est bon à manger que lorsque, en le suspendant par la queue, les plumes vous restent dans la main. Arrivé à cette période, l'animal est plus que faisandé, il subit simplement un commencement de putréfaction ; donc il est évident que sa chair ne peut être que malsaine et insalubre.

Perdreaux. — Partridges.

On sert les perdreaux rôtis avec une sauce au pain (*bread sauce*) ou braisés avec une sauce soubise, ou bien encore on les fait griller à la crapaudine. Dans ce dernier cas, on les ouvre en deux après les avoir vidés et flambés, on les trempe dans le beurre fondu, pour les paner et les faire griller à feu modéré.

Bécasse. — Woodcock.

Fulbert Dumonteil, le savant et gourmand naturaliste, a dit en parlant de la bécasse : « On vénère tellement cet oiseau que même ses déjections, religieusement recueillies sur d'onctueuses rôties, sont mangées par ses admirateurs. »

Empruntons à un autre naturaliste bien connu, M. Victor Fatio, un exemple intéressant de l'intelligence de ces animaux. La bécasse ne serait pas si bécasse qu'on veut bien le dire, d'après les faits suivants. En effet, M. Fatio, en chassant, a eu l'occasion d'observer à plusieurs reprises que cet oiseau, blessé, pratique sur lui-même, avec son bec et au moyen de ses plumes, des pansements fort ingénieux; il s'applique un emplâtre sur une plaie saignante, ou il opère adroitement une solide ligature autour d'un de ses membres brisé. M. Fatio tua un jour une bécasse qui, sur une ancienne blessure à la poitrine, portait un large emplâtre fait de petites plumes duveteuses arrachées à différentes parties de son corps, et solidement fixées sur la plaie par du sang desséché. Une autre fois, c'était sur le croupion blessé que l'emplâtre fabriqué de la même manière se trouvait posé. Deux fois, M. Fatio a trouvé des bécasses qui portaient à l'une des pattes une ligature de plumes serrées et entortillées autour de l'endroit où l'os avait été fracturé.

Il est un vieux proverbe qui dit :

A la Saint-Michel,
Bécasse tombe du ciel.

Ce qui signifie que, vers la fin de septembre, la bécasse fait son apparition chez nous; mais ce proverbe comme bien d'autres est erroné, car c'est un fait acquis et reconnu des chasseurs que le vrai moment de l'arrivée de la bécasse est en novembre et en décembre. Certains gourmets proclament la bécasse comme étant la reine du gibier à plumes; quant à moi, je ne partage pas l'estime qu'ils ont pour cet échassier, auquel je préfère un perdreau bien en point; mais respectons les préjugés et ne discutons pas sur les goûts.

Sur certaines tables anglaises, et notamment dans les clubs et les mess, lorsqu'on sert des bécasses ou des bécassines, les têtes sont réservées et renvoyées à la cuisine, où on leur fait subir l'opération suivante :

On les enduit de graisse de mouton fondue, puis on les

assaisonne de sel et de poivre. Ainsi préparées, elles sont renvoyées sur une assiette dans la salle à manger à la fin du dîner, et présentées, accompagnées d'une bougie allumée, à chaque convive qui la grille, ou plutôt qui la brûle à la flamme de la lumière et la croque ainsi toute grésillante après l'avoir saupoudrée de cayenne.

Dans certains dîners intimes, la tête de la bécasse, après avoir été traversée par une longue épingle, est fixée sur un bouchon où elle est en équilibre au moyen de petits bâtons croisés agissant comme balanciers. Cet appareil est ensuite placé délicatement sur le goulot d'une bouteille, puis, d'un coup de doigt, l'amphitryon fait vivement pivoter la tête, et celui des convives que le long bec pointu de l'oiseau désigne en s'arrêtant, a le privilège de croquer le crâne rissolé devant les regards envieux de ses voisins.

Pudding de mauviettes. — Lark pudding.

Préparer une pâte à la graisse de bœuf ainsi qu'il en est donné la recette pour le pudding de beefsteaks et foncer avec cette pâte un moule à dôme ou une terrine à fond rond. Après avoir beurré la terrine ou le moule, on en garnit les parois avec la pâte, qui doit être un peu ferme. Prendre douze mauviettes, les vider, couper les têtes et les pattes, et les faire revenir dans le beurre. Faire revenir également quelques escalopes de veau et la même quantité de lard maigre coupé en tranches. Assaisonnez le tout de poivre, sel et fines herbes, et saupoudrez les oiseaux de farine. Mouiller avec un demi-verre de jus et retirer du feu au premier bouillon.

Emplir le vide du moule avec les mauviettes, en alternant avec le veau et le lard. Recouvrir ensuite d'une abaisse qu'on soude avec les bords du pudding, dont on replie le superflu de la pâte vers le centre, de façon que la viande soit bien herméti-

quement enveloppée. Beurrer le centre d'une serviette et l'appliquer sur la surface, puis ramener les quatre pans du linge qu'on attache solidement avec une ficelle.

Le pudding ainsi préparé est alors plongé en pleine eau bouillante et doit cuire sans interruption pendant une heure et demie. Au moment de servir, égoutter le pudding, ôter la serviette qui l'entoure et le démouler dans un plat creux. Finalement, saucer d'une sauce brune.

Canards sauvages d'Amérique. — Canvas back ducks.

Ce canard sauvage, que les Américains nomment le roi des oiseaux aquatiques, est originaire de l'île de Carrol, située dans la baie de Chesapeake, entre la Virginie et le Maryland. Cette île, qui mesure une surface de 1,200 acres et n'a pas moins de dix milles de côtes, est le rendez-vous de toutes sortes d'oiseaux émigrants de la famille des palmipèdes, et surtout de l'espèce connue sous le nom de *Canvas back duck*. Une particularité à observer chez ces oiseaux, c'est qu'ils se nourrissent principalement de céleri sauvage ; or, comme cette plante croît abondamment dans les îles de la baie de Chesapeake, on s'explique pourquoi ces volatiles affectionnent ces parages.

Cette chasse offre une grande attraction aux Américains et aux Anglais, qui entreprennent de longs voyages pour se passer la fantaisie de tuer quelques-uns de ces canards,

Aller à l'île de Carrol chasser le *canvas back duck* au moins une fois dans sa vie est un des plus grands désirs du chasseur yankee.

L'île de Carrol appartient à un syndicat de sportsmen qui en est propriétaire depuis plus de cinquante ans. Autrefois, à l'arrivée des hôtes ailés, les propriétaires de l'endroit s'embusquaient vers les côtes, armés de canons de long calibre qu'ils chargaient à mitraille, et il arrivait fréquemment qu'une simple décharge abattait une centaine de pièces de gibier.

Cette chasse était si fructueuse et le massacre du gibier si considérable, que les fermiers trouvaient de l'économie à remplacer, pour la nourriture de leurs employés, la viande par le gibier; aussi ces derniers, fatigués d'un tel régime, en étaient arrivés à stipuler dans leurs contrats que les patrons s'engageaient à ne faire manger du *canvas back duck* à leurs ouvriers que deux fois par semaine.

Les Américains ont une façon originale de chasser le canard sauvage : une boîte carrée, assez large pour contenir quatre chasseurs confortablement assis, est enfoncée dans l'eau à une cinquantaine de mètres du rivage. On y arrive par un pont volant sur lequel on étend des roseaux, ainsi que sur le dessus de la *box*, qui émerge de cinquante centimètres à la surface de l'eau. Des ouvertures pratiquées à la partie supérieure de la boîte, permettent au chasser d'ajuster le gibier qui voltige sans méfiance autour de la cachette mystérieuse.

Les chiens qu'on emploie pour cette chasse sont d'une race particulière et d'une sagacité rare. Élevés dans ces parages giboyeux, ils ont un instinct naturel pour la chasse aux oiseaux aquatiques. Leur poil est long et soyeux; mais sous cette fourrure il en existe une autre courte et touffue qui les protège contre l'humidité et leur permet de rester dans l'eau pendant un temps indéfini, par les plus grands froids. Leur amour pour la chasse est des plus remarquables, et à leurs démonstrations de joie lorsqu'ils partent pour une excursion matinale on devine qu'ils apprécient le sport tout autant que leurs maîtres.

Le *canvas back duck* est fort apprécié pour la délicatesse de sa chair, et je suis surpris de se rareté sur les marchés français.

Le céleri sauvage, dont il se nourrit presque exclusivement, communique à sa chair un goût particulier qui le distingue des autres canards sauvages.

Pour le rôtir, on le farcit d'une farce à la purée de céleri et on l'accompagne d'une salade de céleri. En Amérique, on ser avec ce canard de la gelée de groseilles.

Jeune cygne rôti. — Roast cygnet.

Gastronomiquement parlant, le cygne a peu de mérite; mais, comme c'est relativement un oiseau rare, il est considéré comme un mets princier. — Depuis le règne de Charles II, les étangs des parcs royaux, et surtout ceux des parcs de Windsor et de Richemond sont peuplés de ces gracieux palmipèdes, et chaque année, à l'occasion des fêtes de Noël, il est d'usage que le souverain en fasse une distribution aux ministres et à quelques grands dignitaires de la couronne. — Les privilégiés font un grand cas du cadeau royal, et, par respect pour la majesté du donateur, il est convenu d'admettre que cet oiseau est excellent; mais, comme je n'ai aucune raison de ménager la susceptibilité royale, je proclame hautement que c'est un mets détestable.

La bourriche qui contient le témoignage de la munificence royale est toujours accompagnée d'une recette imprimée que je copie textuellement :

Après avoir plumé le cygne, le vider, le flamber et le trousser pour rôtir. Faire une chair à saucisse composée de bœuf haché et de lard de poitrine fumé en égale quantité. On ajoute à cette farce, qui doit être fortement assaisonnée, trois échalotes hachées et passées au beurre, et une pincée d'épices. — Après avoir farci le cygne, on l'enveloppe d'une pâte faite de farine et d'eau chaude, puis on recouvre le tout d'une feuille de papier graissé que l'on fixe autour de la pâte au moyen d'une ficelle. — Trois heures au moins sont nécessaires pour rôtir un cygne enveloppé de cette façon. On doit l'arroser souvent pendant la cuisson. On envoie à part une sauce au porto. (Voir chapitre des sauces.)

Pâté du chasseur. — Hunter's pie

Prendre un pain de mie carré dans lequel on pratique une ouverture sur la partie supérieure, en réservant le morceau de croûte enlevé. Extraire toute la mie du pain en ne conservant que la croûte.

On remplit l'espace vide soit avec une fricassée de poulet froide, une salade de volaille, un chaud-froid de gibier, ou avec une mayonnaise de homard ou de saumon. Lorsque le pain est rempli, on verse sur la viande ou le poisson de la sauce mi-froide pour remplir les cavités et donner au pâté une surface unie. — On bouche ensuite l'orifice du pain avec le morceau de croûte que l'on avait préalablement enlevé pour pratiquer l'ouverture.

Ces pâtés sont fréquemment servis dans les rendez-vous de chasse, les déjeuners sur l'herbe et les *luncheons* des champs de courses.

Pâté de bécasses en terrine à l'irlandaise. Wood-cock pie.

Cette manière de cuire les bécasses est des plus simples. — Après avoir flambé les bécasses et coupé les pattes et les ailerons, on les fend en deux dans leur longueur. Retirer les gésiers, mais laisser les intestins. Ranger les moitiés de bécasses dans une terrine à pâté, les assaisonner de sel, poivre, épices et fines herbes et les couvrir entièrement de beurre clarifié. Étendre sur la surface des bardes de lard, puis couvrir la terrine avec une épaisse abaisse de pâte à l'eau, soudée hermétiquement, et mettre au four modéré pendant deux heures. Lorsqu'on retire le pâté du four, on le remplit avec du beurre clarifié après

avoir enlevé la pâte, qu'on jette. On lave l'extérieur et les bords de la terrine, qu'on laisse refroidir avant de servir.

Terrine de purée de lièvre. — Potted hare.

Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, on le coupe en morceaux comme s'il s'agissait d'en faire un civet. D'autre part, on détaille deux livres de lard de poitrine fumé en gros dès que l'on met dans une casserole et qu'on fait revenir sur un feu vif. Lorsque le lard a rendu sa graisse, on retire les morceaux qu'on dépose provisoirement sur une assiette et qu'on remplace dans la casserole par la viande du lièvre que l'on fait revenir également.

Cette opération terminée, on égoutte la graisse superflue, qu'on met à part ; puis on ajoute au lièvre les morceaux de lard frit, un quart de litre de madère et autant de bouillon, — un bouquet garni composé d'une branche de thym, de basilic et de marjolaine, ainsi que de deux feuilles de laurier.

Ajouter encore six clous de girofle, une gousse d'ail, quatre oignons, un peu de macis, une trentaine de grains de poivre, une douzaine de champignons et une pincée de cayenne. Quant au sel, il faut en mettre avec modération à cause du lard qui est déjà salé.

On fait partir sur un feu vif et on laisse mijoter sur le coin du fourneau pendant une heure et demie, à moins que ce ne soit un vieux lièvre. Dans ce cas, on devra le laisser cuire plus longtemps.

Lorsque les chairs sont devenues tendres au toucher, on égoutte les morceaux de lièvre sur un tamis et on dégage la viande des os. Cette viande est alors mise dans un mortier avec le lard et la graisse qu'il a rendue lorsqu'on l'a fait frire.

On ajoute à la purée une cuisson réduite, et l'on passe le tout, avec l'aide d'une cuiller de bois, à travers un tamis à que-

nelle. — On remet la purée dans une bassine pour la bien mélanger, puis on en remplit des terrines à pâté, qu'on recouvre et qu'on met au four dans des plafonds creux à moitié remplis d'eau.

Une heure de cuisson suffit. — Lorsqu'on sort les pâtés du four, on égalise la surface avec le dos d'une cuiller. Lorsqu'ils sont froids, on les recouvre d'une couche de saindoux ou de beurre clarifié d'un centimètre d'épaisseur, puis d'un papier imperméable dont on huile la surface. — On replace alors les couvercles sur les terrines qu'on range dans un endroit frais pour s'en servir au besoin.

Pâté de Yorkshire. — Yorkshire pie.

A Noël (Christmas), la coutume est, dans les grandes familles, de confectionner un immense pâté composé de toutes espèces de viandes, de volaille et de gibier. C'est ce pâté qu'on nomme Yorkshire pie. Un vieil usage dont l'origine remonte à une époque inconnue veut que chaque année le vice-roi d'Irlande envoie au souverain régnant un énorme pâté comme présent. Ce pâté est confectionné d'après la recette du Yorkshire pie et se fait ainsi :

Désosser une dinde, une oie, deux faisans, quatre perdreaux, quatre bécasses, douze bécassines, quatre grouse, et quatre sarcelles. Faire cuire un jambon d'York et deux langues de bœuf salées. Garnir la volaille et le gibier de farce dans laquelle on mélange du lard de poitrine coupé en dés, ainsi que les deux langues également coupées comme le lard. Toutes ces galantines doivent être cousues, afin que la farce ne s'en échappe pas; puis on les place dans une braisière foncée de bardes de lard et de légumes, ainsi que de trois bouquets de persil garnis. On recouvre les viandes de nouvelles bardes de lard et d'un rond de fort papier. On mouille ensuite avec une demi-bouteille de vin blanc,

on couvre la braisière qu'on met à four modéré pendant à peu près trois heures.

Pendant que cuisent les viandes, on prépare une pâte à dresser à l'eau chaude avec douze livres de farine, trois livres de saindoux et une poignée de sel. On procède ainsi :

Mettre la farine sur le tour en forme de puits. D'autre part, mettre le saindoux dans une casserole avec un demi-litre d'eau chaude. Lorsque le saindoux est fondu et amalgamé avec l'eau, on procède à la confection de la pâte qu'on laisse reposer pendant vingt minutes avant de l'employer, mais on doit avoir soin de la conserver dans une casserole fermée pour éviter son contact avec l'air afin de l'empêcher de sécher. Cette pâte ne doit pas être tenue trop ferme au début car elle devient dure en refroidissant. On doit l'employer, tandis qu'elle est encore tiède. Elle est alors très malléable. On se sert dans le Yorkshire, pour dresser ces pâtés, de mandrins en bois autour desquels on dresse la pâte. Lorsque la hauteur désirée est atteinte, on retire le moule et on peut facilement terminer le dressage, tandis que la pâte est encore chaude ; mais il faut se hâter, car, la pâte étant refroidie, on ne peut plus la travailler et il faut la faire réchauffer pour pouvoir s'en servir, ce qui est facile à faire en la mettant à l'étuve dans une casserole fermée.

Il reste maintenant à garnir le pâté. On le fonce d'abord de bardes de lard qu'on met dans le fond et sur les côtés, et sur lesquelles on étend une couche de chair à saucisses. On place alors les plus grosses galantines qu'on recouvre de farce et de tranches de jambon ; on emplit ainsi le pâté en alternant les viandes, le jambon et la farce, en réservant les plus petites galantines pour le dessus. Finalement, on met une dernière couche de farce ainsi que quelques bardes de lard, et on recouvre le pâté. Il ne reste plus qu'à orner les côtés et le couvercle avec des feuilles en pâte amincie coupées à l'emporte-pièce et soudées avec de la dorure.

On met le pâté sur un plafond à four modéré, et on lui donne quatre ou cinq heures de cuisson. A sa sortie du four, on lui entonne du jus préparé avec les carcasses du gibier et dans lequel on a fait fondre quelques feuilles de gélatine.

La quantité de viande et de gibier employée pour la confection de ce pâté paraît peut-être extravagante, mais il ne faut pas oublier qu'aux fêtes de Noël, l'abondance de victuailles est à l'ordre du jour, et que chaque famille riche se fait une gloire ce jour-là, d'exhiber un buffet pantagruélique aux yeux de ses invités.

Un pâté monstre.

La petite ville de Denby Dale dans le comté de Yorkshire est célèbre pour ses pâtés dont la réputation est universelle... en Angleterre.

A l'occasion du jubilé de la reine, en 1887 pour célébrer le cinquantième anniversaire de son règne, la municipalité de la ville eut l'idée, plus originale que pratique, de faire confectionner par un des meilleurs faiseurs de la localité un pâté qui devait surpasser en grandeur tout ce qu'on avait encore vu.

Un four énorme fut construit tout exprès pour le cuire; et, pour le découper un couteau de dimension formidable fut commandé à Sheffield. La lame avait deux pieds et demi de longueur et sur le manche d'ivoire on avait gravé une inscription commémorative.

Ce fantastique pâté, de forme ronde, mesurait deux mètres cinquante centimètres de diamètre. On employa pour sa confection 3 sacs de farine, 1,000 livres de bœuf, 150 livres de veau, 200 livres de porc, 150 livres de mouton, 150 livres de saindoux, 100 lapins, 30 lièvres, 50 poulets, 100 pigeons, 20 grouses, 5 dindes, 5 oies, 12 faisans, 20 pluviers, 40 livres de jambon et 30 livres de lard.

Trois ouvriers travaillèrent pendant huit jours à la fabrication du géant. La viande avait été cuite à moitié avant d'être mise dans le pâté dont le moule seul pesait 1,500 livres.

Le couvercle était décoré avec les emblèmes des trois

royaumes unis, c'est-à-dire la rose, le trèfle et le chardon. On y voyait aussi les armes du prince de Galles, ainsi que quelques devises patriotiques.

Le matin du jour à jamais mémorable du jubilé de la reine, le fameux pâté, placé sur un char richement orné et traîné par 10 chevaux enrubannés, fut transporté dans le parc, sous une tente immense, où avaient été conviés tous les habitants du comté. On peut se faire une idée du nombre de personnes présentes à la cérémonie par le chiffre de la recette des prix d'entrée qui s'éleva à la somme de 240 livres sterling (6,000 francs).

Chaque billet d'entrée donnait droit à une tranche de pâté, mais la stupéfaction fut grande quand commença la distribution des parts; car, lorsque le couteau eut fait une brèche dans le flanc du monstre, il s'en exhala une si forte odeur de putréfaction que les spectateurs se reculèrent épouvantés.

La déception fut grande pour tous ces braves gens qui étaient venus la plupart de très loin, afin de goûter au fameux pâté du jubilé dont on avait préconisé les merveilles, mais que le bon sens avait condamné d'avance.

Il était en effet difficile d'admettre qu'une telle quantité de viandes de tant de natures différentes, entassées et surchauffées, puissent refroidir sans fermenter, surtout lorsque l'on songe que cela se passait au cœur de l'été.

L'odyssée du *jubilé pie* se termina par un enterrement civil. Il fut enfoui le soir même sous un lit de chaud vive.

Paonneau. — Pea cock.

Le paon, ce superbe oiseau qu'on s'est fatigué d'admirer par la seule raison qu'il n'est pas rare, peut être considéré comme le plus bel oiseau de la création. Il est originaire d'Asie, où on le trouve à l'état sauvage. Ce fut, dit-on, Alexandre le Grand, qui, après sa conquête de l'Inde, l'introduisit en Grèce où il s'acclimata facilement. De Grèce, il se propagea bientôt dans toute l'Europe. En France on considère le paon comme un ornement de basse-cour plutôt que comme un oiseau comestible; mais en Angleterre il a des partisans, et on le voit assez souvent figurer comme rôti sur les tables aristocratiques. On en rencontre des troupeaux dans quelques parcs seigneuriaux. Le duc de Bedford les tenait en grande estime et en avait une centaine qu'il élevait avec soin. Un de ses passe-temps favoris était de leur apporter lui-même la nourriture quotidienne, et il se complaisait à les voir faire la roue, tandis qu'il leur distribuait leur pitance.

Le paon n'est mangeable que lorsqu'il est jeune. Sa chair ressemble un peu à celle de la pintade. On ne le sert jamais autrement que rôti et la poitrine couverte de lardons. Après

avoir plumé, vidé, flambé et lardé le paon, l'envelopper dans du papier blanc bien beurré et le mettre au four ou à la broche. Lorsqu'il est presque cuit, le déballer et le laisser encore au feu pour prendre couleur, puis le servir accompagné d'un bon jus et d'une sauce au pain (*Bread sauce*, chap. XIII).

En Allemagne, on sert le paonneau avec une sauce à la crème aigre. A cet effet, lorsque le papier est enlevé, on arrose l'oiseau de temps en temps avec deux ou trois verres de crème aigre et, finalement, on ajoute du jus ou du bouillon au fond de cuisson qu'on fait réduire vivement jusqu'à ce que la sauce devienne assez épaisse; puis on la passe à la passoire fine et on en masque le paonneau avant de l'envoyer sur table.

Canard sauvage à l'américaine. — Wild duck à l'americaine.

Faire rôtir un canard à la broche après lui avoir frotté l'estomac avec son foie. Vingt minutes de cuisson suffisent, car l'oiseau doit être vert cuit. Lorsqu'il est débroché, on le découpe en aiguillettes, mais sans détacher les tranches qui doivent rester adhérentes à la carcasse.

On découpe ainsi l'oiseau pour en extraire tout le jus qu'on réserve dans une petite casserole. On y ajoute un peu d'essence d'extrait de viande, un demi-verre de porto, du sel et du poivre et le jus d'un demi-citron. On fait chauffer cette sauce à laquelle on ajoute encore un bon morceau de beurre et on la verse sur le canard. Le canard sauvage arrosé de la sorte est excellent froid.

Ailerons de poulets en tortue.

Désosser deux douzaines d'ailerons de poulet, depuis la première jointure; les flamber et les farcir d'une quenelle de volaille

bien épicée et relevée en assaisonnement par une pointe de cayenne. Foncer une casserole plate de tranches d'oignons, de quelques branches de persil et de parures de champignons. Ranger les ailerons à plat sur les légumes, les assaisonner de sel et de poivre et les arroser d'huile d'olives. Faire partir sur le feu et au bout de quelques minutes retourner les ailerons, puis couvrir la casserole et la mettre au four modéré. Laisser mijoter pendant vingt ou vingt-cinq minutes, puis égoutter les ailerons sur une serviette.

D'autre part, retirer l'huile de la casserole et la remplacer par un verre de madère. Ajouter alors un peu de thym, de laurier, de basilic et de marjolaine, et remettre la casserole sur le feu jusqu'à complète réduction du madère. Mélanger aux ingrédients une cuillerée de roux, une de tomate et du consommé un peu coloré. On obtient alors une sauce tortue, qu'on relève d'une pincée de poivre de Cayenne, et qu'on passe à travers une passoire fine, Après avoir laissé dégraisser la sauce pendant un quart d'heure au coin du fourneau, on l'écume et on la réduit, afin d'obtenir la consistance et le velouté désirables.

Il ne reste plus qu'à faire chauffer les ailerons dans cette sauce et à compléter le ragoût par l'addition de quelques truffes, champignons et quenelles.

Pâté de grouse. — Grouse pie.

Lever les filets de quatre grouses crues (en anglais, le mot grouse ne prend pas de pluriel). Placer ces filets dans un plat creux, les assaisonner de sel et d'épices, et leur adjoindre trois cents grammes de lard de poitrine fumé coupé en tranches ou de jambon. Arroser les chairs de quelques cuillerées d'eau-de vie et les laisser mariner ainsi pendant deux ou trois heures.

D'autre part, prendre la chair des cuisses et la dégager des nerfs et des os, l'assaisonner et la piler dans un mortier avec les filets de deux poules et autant de viande maigre de veau et

la même quantité de lard frais qu'il y a de veau et de poule. Ajouter à la farce, lorsqu'elle est bien pilée, une pincée d'épices et une cuillerée de fines herbes composés d'échalotes, de persil et de champignons.

Foncer avec de la pâte brisée un moule à pâté et en masquer le fond et les parois avec une couche épaisse de farce. Emplir le pâté en alternant la farce, les filets et le jambon, et en semant de place en place quelques belles tranches de truffes.

Couvrir le pâté d'une épaisse abaisse de pâte, en orner la surface avec une rosace formée de feuilles coupées à l'emporte-pièce; dorer à l'œuf battu et mettre au four chaud pendant deux heures et demie.

Une demi-heure après la sortie du four, on infiltre dans le pâté, au moyen d'un petit entonnoir, de la gelée de viande mélangée avec une essence de gibier faite avec les carcasses du gibier — moins les dos, qui communiqueraient un goût d'amertume qu'on doit éviter. — On peut ajouter à cette essence la marinade dans laquelle on a fait macérer les filets.

Sous la tonnelle.

CHAPITRE IX

ŒUFS ET LÉGUMES. — EGGS AND VEGETABLES

SOMMAIRE

Céleri (*Célery.*)
Choux de mer (*Seakale*).
Choux rouges (*Red Cabbages*).
Concombres (*Cucombers*).
Courges (*Vegetable marrow*).
Cresson Alénois (*Mustard and cress*).
Fèves de marais (*Broad beans*).
Gingembre (*Ginger*).
Haricots verts (*French beans*).
Oignons farcis (*Farced onions*).
Oignons farcis à l'indienne (*Farced onions*).
Oignons d'Espagne (*Spanish onions*).
Œufs à la coque (*Plain boiled eggs*).
Œufs farcis à l'indienne (*Farced Eggs*).
Œufs de pluviers(*Plovers Eggs*).
Omelette de Noël (*Christmas Omelette*).
Omelette au curry (*Curried omelette*).
Pâté du pauvre homme (*Poor man's pie*).
Pommes de terre en robe de chambre (*Potatoes in their jacket*).
Pommes de terre soufflées (*Soufflé potatoes*).
Pommes de terre bouillies et rôties (*Potatoes roasted and boiled*).
Pommes de terre à l'étuvée (*Stewed potatoes*).
Pudding de pois secs (*Peas pudding*).
Pudding de choux (*Cabbage pudding*).
Pudding de truffes (*Truffle pudding*).
Pommes de terre à la vapeur (*Steamed potatoes*).
Pommes de terre au four (*Baked potatoes*).
Pommes de terre nouvelles (*New potatoes*).
Pommes de terre en vermicelle (*Vermicelli potatoes*).
Purée de pois (*Purée of peas*).
Purée de pommes de terre gratinée (*Purée of peas au gratin*).
Raifort (*Horse radish*).
Rhubarbe (*Rubarb*).
Tomates (*Tomatoes*).
Topinambours (*Jérusalem Artichokes*).
Tomates en surprise (*Tomatoes en suprise*).
Topinambours frits (*Fried artichokes*).

CHAPITRE IX

ŒUFS et LÉGUMES

Œufs à la coque. — A l'anglaise.

Les Anglais ignorent l'usage de la « *mouillette* » de pain. Ils mangent les œufs à la coque avec de petites cuillers spéciales arrondies qu'on appelle « *egg spoons* ». Après avoir décapité l'œuf, ils l'assaisonnent de sel, poivre et d'un morceau de beurre frais qu'ils font fondre en le remuant avec la cuiller, et ils mangent l'œuf accompagné de pain grillé ou de pain bis.

Œufs frits au jambon et au lard. Fried eggs and bacon.

Faites frire dans une poêle quelques tranches de lard ou de jambon. Égouttez-les, et dressez-les sur un plat que vous tenez

au chaud. Remettez la poêle au feu et faites frire les œufs dans la graisse bouillante, et, après les avoir séparés avec un emporte-pièce, enlevez-les de la poêle avec une écumoire pour les dresser sur le jambon ou le lard.

L'œuf frit au lard ou au jambon est très en honneur pour le premier déjeuner du matin. On pourrait presque classer ce mets parmi les plats nationaux anglais.

Œufs pochés à la diable. — Devilled poached eggs.

Faites pocher des œufs très frais pendant trois minutes dans de l'eau salée et acidulée avec un peu de vinaigre. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et mettez-les dans de petites cocottes que l'on a fait chauffer, et masquez-les d'une sauce à la diable.

Sauce à la diable : Faites frire dans l'huile ou du beurre clarifié trois ou quatre échalotes hachées. Lorsqu'elles sont d'une belle couleur blonde, égouttez l'huile et remettez-les dans la casserole avec une grosse pincée de poivre de Cayenne, un peu de moutarde anglaise et une cuillerée à café de worcestershire sauce. Mouillez ces ingrédients avec de la sauce béchamel bien réduite. Donnez à la sauce un simple bouillon, passez-la à travers une passoire fine et masquez-en les œufs.

Œufs pochés au lard. — Poached eggs and bacon.

Après avoir poché les œufs, égouttez-les et dressez-les sur des croûtes de pain grillé que vous coupez à l'emporte-pièce rond de la grandeur des œufs. Faites frire des tranches de lard fumé coupées très minces et entourez-en les œufs pochés.

Œufs farcis à l'indienne. — Stuffed eggs à l'indienne.

Faire cuire six œufs durs. Les écaler, les couper en deux dans leur longueur, et en retirer les jaunes que l'on broie dans une terrine ou dans un petit mortier avec deux jaunes d'œufs crus, une cuillerée à café de curry, 60 grammes de beurre, un peu de sel et une cuillerée de sauce béchamel bien réduite. Ajouter à cet appareil deux ou trois cuillerées de riz bien cuit que l'on mêle légèrement avec une fourchette, et remplir la partie de l'œuf restée vide par l'absence du jaune. Il faut ensuite lisser la surface, à laquelle on donne une forme légèrement bombée, avec un couteau trempé dans le beurre, et mettre au four pendant dix minutes sur un plafond beurré. Dressez les œufs sur une légère couche de farce à quenelle ou sur un peu de purée de pommes de terre, et saucer d'une sauce à l'indienne.

Œufs en surprise à la Madras.

Choisir six œufs de même grosseur. Pratiquer une ouverture à la plus petite extrémité au moyen d'un petit couteau bien aiguisé et d'une fine lame triangulaire. Vider le contenu des œufs dans un vase.

D'autre part, émincer en petits dés de la viande de poulet bouilli ou rôti. Émincer également de la langue à l'écarlate, des truffes et des champignons. Amalgamer le tout avec un peu de sauce au curry bien réduite, liée avec deux jaunes d'œufs et assaisonnée de bon goût, avec addition d'un peu de riz cuit à la turque.

Mettez les coquilles d'œufs dans des coquetiers et emplissez-les avec le salpicon au moyen d'une petite cuiller, puis fermez l'orifice avec le morceau de la coquille qui a été découpé. Servez

dans les coquetiers avec des cuillers à œufs et des rôties, ainsi que cela se pratique pour les œufs à la coque.

On peut boucher l'orifice des œufs, si l'on préfère avec un rond de truffe ou de langue ou avec un champignon tourné.

Cette manière originale de servir les œufs est très effective, mais à la condition seulement que les œufs soient coupés avec une grande netteté. L'opération de scier les œufs étant très longue et très difficile doit se faire à temps perdu ; les coquilles d'œufs, après avoir été lavées, se conservent indéfiniment. Lorsqu'on commence l'opération de la décapitation des œufs, il faut marquer au crayon la ligne circulaire que doit entamer la lime. On trace alors un sillon avec un des côtés tranchants de la lime et l'on finit d'ouvrir l'œuf avec la pointe d'un canif ou d'un couteau d'office. Si l'on sert ces œufs pendant les fêtes de Pâques, on peut colorer les coquilles avec de l'eau dans laquelle on a fait infuser de la cochenille ou du bois de campêche.

Omelette au curry. — Omelette with curry.

Hachez un petit oignon que vous faites frire dans le beurre. Lorsqu'il est frit, mettez dans la casserole une cuillerée à café de curry indien que vous faites cuire avec l'oignon pendant deux minutes et auquel vous ajoutez deux cuillerées de crème. Mêlez le tout avec cinq œufs entiers bien battus et assaisonnez de sel seulement, car la poudre de curry est assez poivrée par elle-même. Faites fondre 30 grammes de beurre dans une poêle et procédez comme pour une omelette ordinaire, mais, avant de la renverser sur le plat, garnissez l'intérieur de riz que vous avez fait cuire d'avance de la manière suivante :

Lavez une poignée de riz. Égouttez-le et épongez-le sur une serviette pour en retirer toute l'humidité. Remettez-le dans la casserole avec 100 grammes de beurre; faites-le frire pendant quelques minutes en le remuant avec une cuiller de bois. Mouillez ensuite avec du consommé blanc et bouillant, garnis-

sez d'un oignon entier et assaisonnez de sel. Lorsque le riz est cuit, retirez l'oignon et ajoutez un morceau de beurre que vous mêlez avec une fourchette. Le riz à l'indienne ne doit jamais être remué avec une cuiller. Versez autour de l'omelette une sauce claire au curry.

Omelette de Noël à l'anglaise. — Christmas Omelette.

Cette omelette ne se sert guère en Angleterre que pendant les fêtes de Noël, et se garnit avec la préparation connue sur le nom de « mince meat » avec laquelle on confectionne les fameux gâteaux appelés « mince pies ». (Voir le chapitre X.)

Après avoir cassé les œufs dans une terrine, on les bat avec deux cuillerées de crème et autant de rhum ou de cognac, une pincée de sucre et un grain de sel. On procède comme pour une omelette ordinaire; mais, avant de la rouler sur elle-même, on la garnit de trois cuillerées de mince meat. Lorsqu'elle est retournée sur le plat, on l'arrose de rhum ou de cognac, on la saupoudre de sucre fin, et on y met le feu au moment de l'envoyer sur table.

Œufs de vanneau. — Plovers eggs.

On confond souvent le pluvier, le vanneau et le chevalier gambette. Mis à la broche, bardés de lard et rôtis à point, on peut s'y méprendre. Mais, si ces oiseaux se ressemblent par le goût, ils diffèrent essentiellement par le plumage.

Le vanneau est huppé et d'une couleur verdâtre ; le chevalier gambette est marqué d'un collier de plumes brunes et le pluvier a le plumage d'une teinte dorée et le ventre blanc.

Ces trois espèces d'échassiers hantent les bords des étangs, les rivières et les marais où ils s'ingénient à déterrer, dans les fonds humides et limoneux, les insectes dont ils se nourrissent.

C'est vers le milieu du mois de mars que les pluviers et les vanneaux commencent à pondre et, d'après une coutume antique, les premiers œufs qui sont apportés sur le marché de Londres sont envoyés à la reine.

Ces œufs, lors de leur apparition, sont tellement recherchés et l'engouement pour s'en procurer est tel, que l'on voit souvent les amateurs les payer jusqu'à huit et dix shillings la pièce.

Le vanneau fait son nid en pleine terre et l'abrite sous une couche d'herbe, ce qui fait qu'on éprouve quelque difficulté à le découvrir. On a remarqué que l'oiseau dérangé de ses œufs ne s'envole pas immédiatement, mais se met à courir une certaine distance avant de prendre son vol comme s'il voulait par cette tactique détourner l'attention des chercheurs. Le vanneau ne pond jamais plus de quatre œufs, aussi, lorsqu'il s'en trouve moins que ce nombre dans le nid, on peut en conclure que l'oiseau n'a pas encore commencé à couver et par conséquent ses œufs sont bons. On peut du reste s'en rendre compte en les mettant dans l'eau froide. S'ils surnagent perpendiculairement la pointe en bas, c'est que l'incubation a commencé; si, au contraire, ils s'enfoncent horizontalement, ils sont frais.

Les gardes-chasse, les laboureurs et les bergers tirent un bon profit des œufs de vanneaux qui ne se vendent jamais moins de trois shillings par douzaine.

Ces œufs sont de couleur verdâtre et mouchetés de taches noires. Ils ressemblent, à s'y tromper, aux œufs de corbeaux; mais, lorsqu'ils sont cuits et écalés, il est très facile de les distinguer, car l'œuf de vanneau est bleuâtre, transparent et d'une délicatesse extrême, tandis que l'œuf de corbeau est d'un blanc mat, ferme au toucher et coriace sous la dent.

Les œufs de vanneau se mangent généralement durs et on les sert aussi chauds comme entrées. Dans ce cas, on les dresse dans une croustade de riz ou de pain frit garnie d'une purée de volaille ou de gibier. Pochés dans de petites cocottes, elles constituent un élégant plat de déjeuner.

Huit ou dix minutes suffisent pour cuire les œufs de pluviers. Il s'en consomme une énorme quantité en Angleterre. On les

sert le plus communément dans leurs coquilles, dressés simplement dans un nid de mousse qu'on se procure chez les marchands de volaille. On sert à part des tartines de pain beurré coupées très minces. On sert aussi les œufs de pluviers en belle vue dans un aspic ou dans une croustade de riz. On les emploie aussi pour garnir le tour d'une salade russe ou d'une mayonnaise de homard. Ce genre de bordure est d'un charmant effet sur un buffet de bal.

Coupés en tranches et placés entre deux tartines de pain beurré, sur lesquelles on a semé du cresson alénois ils font d'excellentes sandwiches.

Œufs de mouettes.

Les œufs de mouettes sont moins estimés que les œufs de pluviers, et comme ces derniers, se servent froids. Ils sont d'une couleur bleuâtre et bizarrement marbrés de taches noires.

On les fait cuire à l'eau bouillante pendant dix ou douze minutes et s'emploient coupés en quartiers comme les œufs ordinaires pour bordures de mayonnaises ou pour garnir la salade; mais ils se servent plus souvent dans leurs coquilles, dressés sur une serviette avec une garniture de persil.

Ces œufs se trouvent en abondance dans certaines îles avoisinant les côtes d'Écosse.

On en voit peu sur les marchés anglais. Ils n'ont en réalité rien de remarquable comme goût et leur prix relativement élevé ne répond pas à ce qu'on pourrait en attendre.

Pomme de terre. — Potatoes.

Les Anglais sont grand mangeurs de légumes, mais ils les préfèrent simplement cuits à l'eau. La pomme de terre est surtout en honneur chez eux, et dans un dîner il ne faut jamais oublier d'en servir accommodées au moins de deux manières

différentes. La pomme de terre fut introduite en Angleterre par sir Walter Raleigh plus de cent ans avant que Parmentier eût doté la France de ce précieux tubercule. Elle est cultivée sur une grande échelle, surtout en Irlande, où la nature du terrain convient parfaitement à sa culture. Ce ne fut que longtemps après son introduction en Angleterre que l'on commença à employer la pomme de terre comme aliment. Pendant bien des années elle ne fut cultivée que comme une curiosité botanique. Les légumes sont en général très beaux chez nos voisins, mais, à part le céleri, ils sont moins savoureux qu'en France. Il en est certains qui sont obligatoires comme accompagnement de mets spéciaux. C'est ainsi qu'il ne faut jamais omettre de servir des petits pois avec les canetons, et avec l'agneau ; des haricots verts avec la venaison ; des panais avec la morue ; des carottes et des navets avec le bœuf et le porc salé ; de la purée de navets avec le mouton bouilli ; des concombres emincés avec le saumon.

Il est à remarquer que dans les hôtels les restaurants et les maisons bourgeoises, les légumes se servent avec le rôti et simplement cuits à l'eau. On ne les sert comme entremets que sur les tables aristocratiques.

Pommes de terre en robe de chambre. — Potatoes in their jackets.

L'Angleterre est le pays du monde où l'on mange le plus de pommes de terre. On en sert à tous les repas accommodées de différentes manières, et il est de rigueur d'en présenter aux convives avec le poisson et le rôti, et même avec les entrées. En un mot, elles font l'office du pain dont nos voisins font une très faible consommation.

Laver les pommes de terre à grande eau, et avec une brosse, enlever la terre y adhérant. Mettez-les ensuite dans une casserole et couvrez-les d'eau froide : ajoutez une poignée de sel et

faites partir à grand feu en maintenant le couvercle sur la casserole. Lorsque le liquide est au point d'ébullition, laissez mijoter pendant une demi-heure. Lorsque les pommes de terre sont cuites à point, ce dont on s'assure en les piquant avec une aiguille à brider, égouttez-les complètement en renversant la casserole et en se servant du couvercle pour retenir les légumes. On les remet ensuite sur un feu doux pendant quelques minutes, afin de les bien sécher. On ne doit jamais les laisser dans l'eau lorsqu'elles sont cuites, et il faut éviter qu'elles bouillent trop vivement. Si les pommes de terre sont de bonne qualité, elles seront blanches et farineuses, et la peau se fendra naturellement. On les sert sous une serviette pliée, ou bien dans une sébile de bois blanc.

Pommes de terre pelées et bouillies. — Peeled and boiled potatoes.

Il faut, lorsqu'on fait bouillir des pommes de terre, les choisir autant que possible de la même grosseur.

Ce point est important si l'on veut obtenir une cuisson uniforme, car il est évident que les grosses mettent plus de temps à cuire que les petites. Pelez les pommes de terre et lavez-les à grande eau. Mettez-les dans une casserole couverte avec de l'eau salée et faite partir à grand feu, puis modérez la flamme du fourneau pour terminer la cuisson. Égouttez l'eau de la casserole, couvrez les pommes de terre d'une serviette, remettez le couvercle et replacer la casserole pendant trois ou quatre minutes, sur un feu doux, pour enlever toute l'humidité, puis dressez dans un légumier.

Pommes de terre cuites à la vapeur. — Steamed potatoes.

Dans les grandes cuisines, on fait cuire les pommes de terre à la vapeur au lieu de les faire bouillir.

A cet effet, on emploie un appareil appelé *potatoe-steamer*, très simple de construction, en même temps qu'il est très pratique à l'usage.

Il consiste en une sorte de chaudron en fonte, muni d'une longue poignée, et qui a pour fonction de contenir l'eau bouillante. A l'orifice de ce chaudron s'adapte un autre récipient mobile, dont le fond est perforé de toutes parts. Le *steamer*, placé sur un feu vif, produit bientôt une vapeur intense, qui, passant par les trous du récipient supérieur, vient envelopper les pommes de terre qui cuisent ainsi à la vapeur.

On les fait étuver soit à leur état naturel, c'est-à-dire dans leur peau, soit pelées. On les saupoudre de sel en les mettant au feu.

Cette façon d'opérer est préférable à la cuisson en pleine eau, et la pomme de terre ainsi traitée est plus sèche et plus farineuse.

Le *steamer* est peu connu en France, et pourtant il est d'une utilité incontestable, car il sert non seulement pour les pommes de terre, mais on l'utilise encore pour faire cuire à la vapeur tous les puddings français ou anglais, crèmes renversées, pots de crème, etc., qui doivent être pochés au bain-marie.

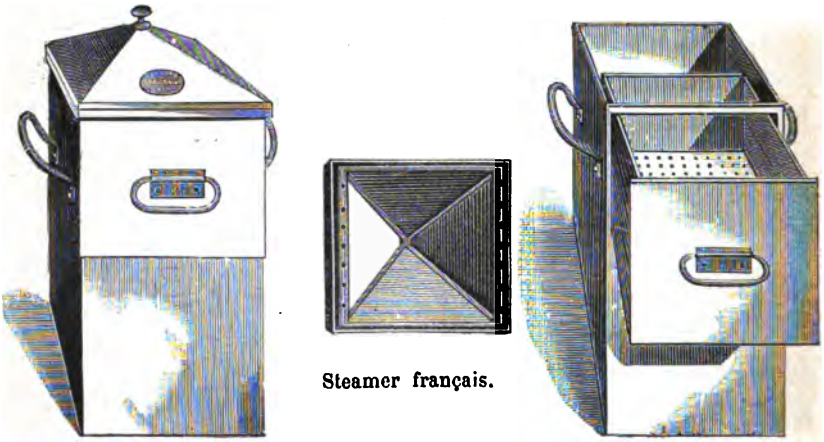
Un de nos confrères a imaginé un *steamer* beaucoup plus pratique et moins encombrant que le *steamer* anglais dont la forme ronde et ventrue présente un obstacle à son admission dans les petites cuisines.

Ainsi qu'on peut en juger par le dessin représenté ci-dessous, la forme du nouveau *steamer* est carrée. Il se compose de trois pièces. Le compartiment inférieur est destiné à contenir l'eau bouillante et la partie supérieure consiste en un tiroir perforé dans lequel la vapeur vient s'enmagasiner. A ce tiroir, qui contient les pommes de terre ou le pudding, est adapté un couvercle mobile construit de telle sorte que la vapeur, en se condensant sur les parois, retombe dans le compartiment inférieur sans mouiller le contenu.

En France, lorsqu'on veut étuver des pommes de terre, on les place avec un peu d'eau dans un vase de fonte ou de terre

sans les avoir épluchées. On les saupoudre de sel, on les recouvre d'une serviette humide et l'on ferme hermétiquement la casserole que l'on fait partir sur le feu. De cette manière, les pommes de terre cuisent à la vapeur. Il faut avoir soin d'observer qu'un peu d'eau reste constamment dans le fond du vase pour produire la vapeur et empêcher les légumes de brûler.

Ce moyen d'étuver les pommes de terre offre nombre d'inconvénients. Outre que les légumes absorbent l'eau dans laquelle ils baignent, le linge qui les recouvre leur communique quel-



Steamer français.

quefois un mauvais goût. De plus, il faut surveiller constamment la cuisson afin d'éviter que les pommes de terre s'attachent au fond de la casserole.

On peut se procurer ces steamers à Londres, chez Jones, chaudronnier, 14, Down Street (Piccadilly).

Pommes de terre cuites au four. — Baked potatoes.

Lorsqu'on fait rôtir des pommes de terre au four, il est essentiel de fendre superficiellement la peau ou de faire une légère entaille à l'une des extrémités de chaque pomme de terre.

Cette précaution est utile pour éviter les *explosions* qui se produisent quelquefois chez les tubercules très farineux. Il arrive souvent qu'au moindre choc, ou sous la plus petite pression à la main, la vapeur concentrée sous la peau éclate comme une bombe, en projetant dans toutes les directions la pulpe brûlante, qui produit parfois des brûlures sérieuses sur la figure et les mains de celui qui les retire du four. Le même phénomène se produit chez les marrons qu'on a omis de fendre avant de les griller.

Pommes de terre nouvelles à la menthe. — New potatoes.

Lorsque les pommes de terre nouvelles sont fraîches, on ne les pèle pas. On en enlève la peau en les grattant légèrement avec la lame du couteau. Mais, lorsqu'elles ne sont pas fraîches, il est préférable de les faire cuire ou étuver dans la peau et de les peler lorsqu'elles sont cuites. On les sert au naturel ou bien on les accommode à la sauce, au beurre ou à la crème. Les Anglais ont l'habitude de mettre un bouquet de menthe avec les pommes de terre nouvelles en les faisant cuire au naturel. Cet aromate communique au légume un goût assez agréable.

Purée de pommes de terre gratinée. — Brown purée of potatoes.

Préparez une bonne purée de pommes de terre. Ajoutez du beurre et de la crème en quantité suffisante pour la conserver un peu ferme. Assaisonnez avec discrétion et dressez la purée en pyramide sur un plat en porcelaine à feu préalablement

beurré; puis, avec le dos de la lame d'un couteau, imprimez sur les flancs des lignes diagonales pour former des sillons assez profonds. Arrosez la purée avec un pinceau trempé dans le beurre fondu et mettez gratiner à four chaud, en ayant soin de tourner le plat de temps en temps.

D'autre part, faites frire au beurre clarifié des pommes de terre coupées en boules à l'emporte-pièce et garnissez-en la base de la purée.

Pommes de terre en vermicelle. — Potatoes vermicelli fashion.

La pomme de terre étant cuite, égouttée et séchée, la passer à travers un tamis à quenelles sous lequel on a placé le plat dans lequel la purée doit être servie. Cette manière de servir les pommes de terre est assez originale. Il faut surtout éviter d'y toucher; elle doit être servie telle qu'elle est. On essuie seulement les bords du plat.

Raifort. — Horse radish.

Le raifort est une plante dont la racine possède un goût amer et très piquant. Ce condiment se sert avec le bœuf rôti. On le gratte en copeaux et on l'envoie à part dans un ravier, ou plus communément on le place sur le bœuf. On en fait aussi une sauce. Dans ce cas, on le râpe et on le mélange avec de la crème (voir Sauce raifort).

Pommes de terre soufflées, en robe de chambre. — Soufflé potatoes.

Choisir dix pommes de terre de moyenne grosseur et les faire cuire au four. Lorsqu'elles sont cuites, pratiquer vers le milieu de chacune avec la pointe d'un petit couteau, une ouverture circulaire de trois centimètres de diamètre, et avec une cuiller à café, vider entièrement la pomme de terre, en ayant soin de ne pas endommager la peau. Passer la partie extraite à travers un tamis de fer, et amalgamer à la purée ainsi obtenue un bon morceau de beurre frais, et quatre jaunes d'œufs dont on fouette les blancs. Assaisonner de poivre, sel et muscade râpée, puis mélanger les blancs fouettés. Remplir avec cet appareil la croûte de la pomme de terre, que l'on met ensuite au four chaud un quart d'heure avant de servir. Colorer à la salamande si cela est nécessaire et dresser sur un plat garni d'une serviette chaude.

Pâté du pauvre homme. — Poor man's pie.

Eplucher 3 livres de pommes de terre et les couper en tranches. Couper en dés et mélanger avec les pommes de terre une demi-livre de graisse de bœuf hachée, et la chair de deux ou trois harengs saurs détachée des arêtes et coupée en morceaux. Assaisonner de poivre, de muscade râpée, d'un oignon haché, de très peu de sel, et placer le tout dans un plat à pâté. Recouvrir les pommes de terre d'une pâte au saindoux (une livre de farine pour une demi-livre de saindoux) et cuire au four une heure et demie.

Pudding de truffes. — Truffle pudding.

Faire une farce fine composée d'une livre de chair à saucisses à laquelle on ajoute la même quantité de foies gras crus. Après avoir bien mélangé la farce dans un mortier et l'avoir assaisonnée de haut goût, en ne ménageant ni le poivre ni les épices, on la passe au tamis de fer.

Brosser et éplucher une livre de truffes fraîches et les couper en lames épaisses. Les mettre dans une terrine et les assaisonner. Faire réduire un verre de madère avec les parures des truffes et un peu de bouillon. Ajouter à cette réduction un peu de beurre manié de farine, afin d'obtenir une sauce un peu épaisse qu'on passe à la passoire et qu'on mélange avec les truffes émincées.

D'autre part, beurrer un moule à dôme, ou à défaut de moule, un simple bol de cuisine que l'on fonce avec de la pâte à la graisse de rognons de bœuf (*suet paste*) et que l'on masque intérieurement avec la farce préparée. On étend alors dans le fond du moule une rangée de truffes qu'on recouvre d'une couche épaisse de farce, et sur la surface de laquelle on place de nouveau une couronne de truffes escalopées. On continue de la sorte jusqu'à ce que le moule soit plein. On recouvre la partie supérieure d'une abaisse de pâte qu'on humecte pour la souder aux rebords du pudding, qu'on enveloppe dans une serviette dont on attache les quatre pans en dessous du moule, après toutefois l'avoir bien ficelée. Plonger le pudding à l'eau bouillante pendant une heure et demie; puis l'égoutter, le déballer, le démouler, le dresser sur un plat et le masquer d'une sauce Périgueux.

Courges. — Vegetable marrows.

La courge passe pour un légume très nutritif. Il en existe une grande quantité d'espèces, mais la plus estimée est celle qui

a la forme d'un gros concombre et dont la couleur est jaunâtre extérieurement. La chair intérieure est blanche.

Peler la courge et la débiter en morceaux de la grandeur et de la forme de la moitié d'un gros œuf. Faire cuire à grande eau légèrement salée, puis égoutter et dresser en couronne dans un légumier. Au moment de servir, verser sur les courges une bonne sauce au beurre à laquelle on a mélangé un peu de persil haché et blanchi, et un demi jus de citron.

Oignons d'Espagne. — Spanish onions.

Ces oignons se servent après dîner avec le fromage. On les fait cuire au four ou bien bouillir à l'eau salée. Ils demandent deux heures de cuisson.

Oignons farcis. — Stuffed onions.

Prendre huit ou dix oignons de même grosseur, les peler et les faire blanchir pendant dix minutes. Les égoutter sur un linge ou un tamis. Quand ils sont froids, enlever le cœur au moyen d'un coupe-pâte à colonne, et remplir le vide avec une farce de veau dans laquelle on a mélangé une pincée de cayenne et des fines herbes hachées et passées au beurre. Placer ensuite les oignons dans une casserole à légumes beurrée et les assaisonner de sel, poivre et d'une pincée de sucre. Couvrir les oignons de bardes de lard et les mouiller d'un peu de bouillon. Les laisser mijoter jusqu'à entière cuisson et les dresser dans un légumier. On dégraisse ensuite la cuisson à laquelle on ajoute un verre de madère et deux ou trois cuillerées de sauce espagnole. Laisser réduire et verser sur les oignons.

Cresson alénois. — Mustard and Cress.

On aromatise toute espèce de salade avec le cresson alénois qu'on emploie aussi pour garnir des sandwiches. On le sème entre deux minces tartines de pain beurré ou bien entre deux tranches de pain grillé et beurré.

Gingembre. — Ginger.

Le gingembre est une plante aromatique originaire de l'Inde et que l'on cultive aussi en Chine et au Japon. — C'est la racine de la plante seule que l'on utilise. Le gingembre de la Jamaïque est surtout renommé. On en fait une sorte de confiture très estimée des Anglais. L'odeur du gingembre est aromatique et pénétrante ; son goût est très épicé, âcre et brûlant ; ses qualités sont astringentes. Séchée et réduite en poudre, la racine de gingembre produit une espèce de farine avec laquelle on fait des puddings et des gâteaux secs délicieux.

Rhubarbe. — Rubarb.

La rhubarbe qu'on n'emploie en France que comme produit pharmaceutique, est très cultivée en Angleterre pour l'usage alimentaire. On ne se sert que des tiges qui supportent les feuilles. Cette tige, après avoir été dépouillée de l'enveloppe rouge qui la recouvre, est employée pour en faire des pâtés, des tartes, des glaces, des gelées et même un certain vin mousseux qu'on vend quelquefois pour du champagne.

Choux rouges confits. — Pickled cabbage.

Prendre un chou rouge bien pommé et le dégarnir des feuilles extérieures. Couper le chou en quatre, et, au moyen d'un grand couteau de cuisine, l'émincer comme de la choucroûte. Le chou étant émincé, on le met dans un plat creux et on le saupoudre de sel. On le laisse ainsi pendant deux ou trois jours en le remuant de temps en temps. Le chou est alors égoutté et mis dans un pot de grès avec quelques grains de gros poivre et deux feuilles de laurier, puis on remplit le vase de vinaigre blanc et on le couvre hermétiquement. Les choux seront prêts à employer au bout de quinze jours.

Topinambours. — Jerusalem artichokes.

En Angleterre, on mange beaucoup de topinambours. On les lave à grande eau et on les épluche en leur donnant la forme d'une poire ou d'une olive, puis on les fait cuire dans du lait additionné d'eau. On sale la cuisson, à laquelle on ajoute un oignon entier piqué de deux clous de girofle. Lorsque les topinambours sont cuits, on les égoutte sur un tamis et on les dresse dans un légumier. On fait ensuite une sauce blanche avec la cuisson. Cette sauce, qui doit être tenue très épaisse, est versée sur les topinambours au moment de les envoyer sur table.

Topinambours frits.

Après avoir fait cuire, les topinambours comme il est dit dans la recette qui précède on les égoutte sur un tamis, puis on les

trempe dans une pâte à frire pour les cuire dans une friture bien chaude. On les dresse sur une serviette et on les garnit de persil frit.

Céleri. — Celery.

Le céleri est parfaitement cultivé en Angleterre. On l'obtient très blanc et très croustillant ; aussi le mange-t-on principalement à la croque-au-sel. On le présente ordinairement avec le fromage à la fin du dîner, et on en sert aussi avec le thé de cinq heures. Pour le préparer, on le détaille en petites branches qu'on laisse tremper une heure dans l'eau. L'eau a la propriété de rendre le céleri friable. On le sert dans une coupe ou dans un vase de cristal.

Concombres. — Cucumbers.

Il est d'usage de servir des concombres avec le poisson bouilli et surtout avec le saumon. Prendre un beau concombre et l'éplucher. On le coupe ensuite en tranches aussi minces que possible. On met ces tranches dans une terrine avec quelques pincées de sel. Au bout d'une heure, on égoutte l'eau, et on assaisonne les concombres de poivre et de vinaigre, puis on les envoie sur table dans une assiette à soupe.

Haricots verts. — French beans.

Les Anglais ont une manière particulière de préparer les haricots verts. Ils les coupent en diagonales minces et les font cuire à l'eau salée dans laquelle on fait dissoudre un petit morceau de carbonate de soude, qui a la propriété de les rendre

plus verts en cuisant. Lorsqu'ils sont cuits, on les égoutte et on les dresse immédiatement sans leur faire subir aucune autre préparation.

Fèves. — Broad beans.

Les fèves se font cuire généralement avec un morceau de lard fumé. C'est un des plats nationaux anglais. Lorsqu'elles sont cuites à l'eau salée, on les immerge dans l'eau froide et on les égoutte. On fait ensuite une sauce au beurre à laquelle on ajoute du persil haché, du sel, du poivre et un jus de citron. On laisse mijoter les fèves pendant dix minutes dans cette sauce, et on les sert autour du lard bouilli.

D'après une vieille coutume anglaise, il est d'usage que les patrons donnent chaque année un dîner à leurs employés.

A ce dîner, le plat fondamental consiste en un jambon garni de fèves préparées comme il vient d'être dit. Ce dîner avait lieu autrefois le jour de l'Epiphanie, et c'est probablement de cette fête qu'est venue l'habitude chez nous d'introduire une fève dans le gâteau des rois traditionnel.

De là vient le nom de *Bean feast* (festin de fèves) qu'on donne à ces agapes d'ouvriers.

Choux de mer. - Seakale.

Ce légume originaire d'Amérique est très peu connu en France. Il ressemble un peu au céleri par la forme et à l'asperge par le goût. On le sert avec une sauce blanche et on en fait des purées pour potage.

Lavez une douzaine de seakales et brossez-les avec soin pour bien enlever le sable qui se trouve entre les tiges. Coupez la partie noire de la racine et liez les tiges en bottes comme des

asperges; jetez-les dans une casserole pleine d'eau bouillante salée et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres au toucher. Égouttez-les et dressez-les sur une tranche de pain grillé. La cuisson demande environ trente à trente-cinq minutes si ce sont de jeunes pousses. On masque les seakales avec une sauce blanche un peu épaisse.

Peas pudding.

Laver à grande eau un quart de litre de pois secs et les laisser tremper pendant deux ou trois heures. Les mettre ensuite dans une casserole avec deux oignons et un litre de bouillon léger. Mettre sur le feu et laisser mijoter jusqu'à complète cuisson des pois, qu'on égoutte alors et qu'on passe par pression à travers un tamis à quenelle. On remet la purée dans une terrine et on la travaille avec une cuiller de bois, en y ajoutant un bon morceau de beurre, de l'assaisonnement si cela est nécessaire, et un peu de muscade râpée. Ajouter également deux œufs entiers.

La purée de pois est alors mise dans un moule à dôme beurré, puis attaché dans un linge à l'instar de plum-pudding et mis à bouillir à grande eau pendant deux heures. Ce pudding se sert avec le porc bouilli.

Pudding de choux à l'irlandaise. — Calecannon.

Ce plat est essentiellement irlandais.

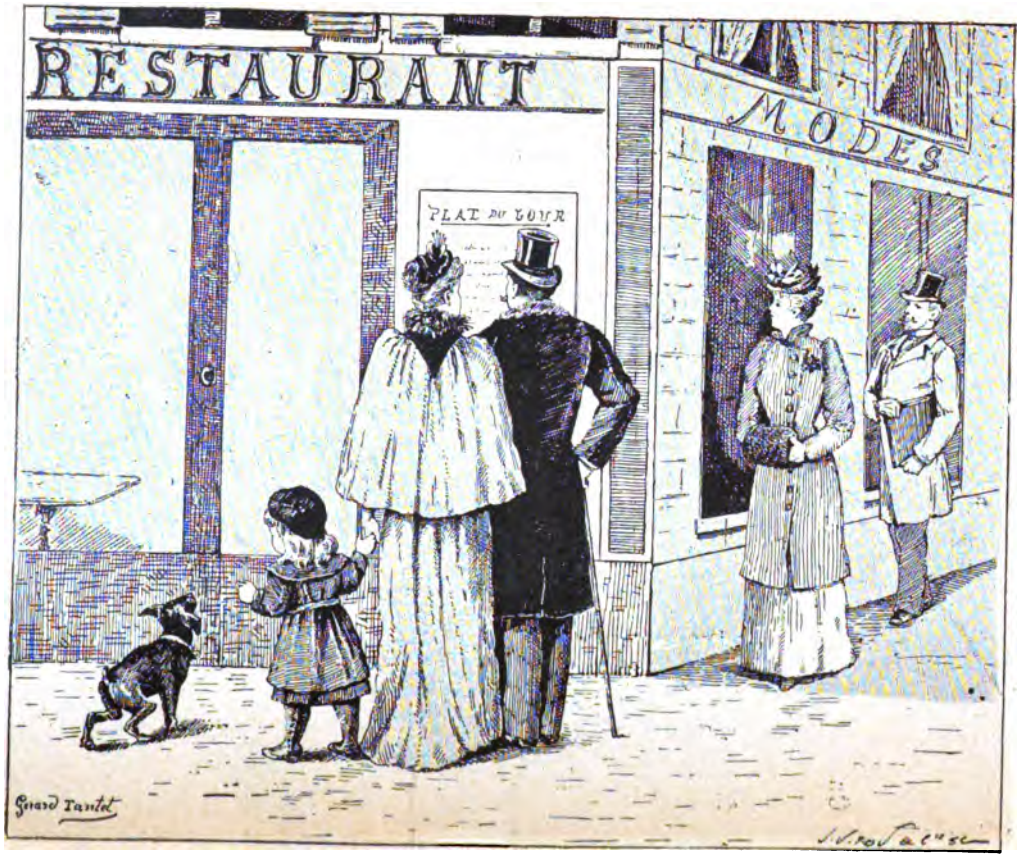
Après avoir fait cuire des choux, des épinards et des pommes de terre, on égoutte ces légumes dans une passoire, et on en exclut toute l'humidité par la pression, puis on hache tout ensemble. Après y avoir mis l'assaisonnement nécessaire, et un bon morceau de beurre, on met les légumes dans une bassine en forme de

dôme que l'on a préalablement beurrée. On met au four pendant une demi-heure et on démoule au moment de servir.

Tomates en surprise à la Cadogan (*entrée froide*).

On trouve à Londres, chez les chaudronniers, des moules à tomates de fabrication récente qu'il est essentiel de se procurer pour faire cette entrée :

Masquer les deux parties du moule d'une purée de tomates additionnée d'aspic et les remplir avec l'appareil suivant : piler et passer les chairs d'une volaille froide (rôtie ou braisée), leur amalgamer deux cuillerées à bouche de velouté, autant d'aspic et une demi-pinte de crème fouettée. Réunir les deux parties du moule en les pressant pour les faire adhérer, et les mettre à la glace pendant vingt minutes. Les démouler ensuite et les servir, soit sur une bordure, ou simplement sur une serviette avec une garniture de persil.



Plat du jour.

CHAPITRE X

PATISSERIE

SOMMAIRE

Balmoral cake.
Banbury cake.
Biscotes.
Bouchées de mince meat.
Buns.
Butter biscuits.
Cheese cake.
Cheese biscuits.
Compote de rhubarbe.
Curd cheese cake.
Cramberry tart.
Devilled biscuits.
Floating Island.
Gâteaux à la noix de coco.
Ginger cake.
Goosberry fool.
Madeira cake.
Maids of honour.
Mince pies.
Muffins.
Notes sur la pâtisserie anglaise.
Omelettes de Noël.
Pancakes.
Pancakes soufflés.
Plum-cake.
Puff crackers.
Queen's cake.
Rissoles de mince meat.
Rusks.
Seed cake.
Tartes de fruits en général.
Tarte de groseilles et framboises.
Tarte de pommes.
Tartelettes de groseilles vertes.

Tarte de potiron.
Tarte de rhubarbe.
Turnover.
Tipsy cake.
Trifle.
Water biscuits.
Wedding cake.
Vol-au-vent de rhubarbe.
York biscuits.

CHAPITRE X

PATISSERIE ANGLAISE

La réputation de la pâtisserie anglaise a, de tout temps, été surfaite; car, à part les plum-cakes et les biscuits secs, rien ne justifie ce renom d'excellence qu'on s'est toujours plu à lui accorder. Il faut admettre, cependant, la supériorité des Anglais pour la confection des biscuits à base d'arrowroot et de fécule, dont ils ont la spécialité, et je dois constater que, pour cette fabrication, aucun pays du monde ne peut rivaliser avec eux. Cette fabrication est tellement importante, et l'exportation des biscuits est si considérable, qu'une seule maison, Huntley and Palmer, emploie journellement plus de deux mille ouvriers. La pâtisserie anglaise proprement dite n'est qu'une grossière imitation de la nôtre, et ne comporte qu'un choix très limité de gâteaux

d'une simplicité des plus primitives. Cette médiocrité est d'autant plus curieuse à constater, que les Anglais sont les meilleurs clients de nos pâtissiers parisiens, et que, dans toutes les maisons en vogue, ce sont eux qui, à l'heure du goûter, composent la majeure partie des consommateurs.

Le pâtissier, dans toute l'acception du mot, n'existe pas en Angleterre. Il est remplacé par les boulangers qui débitent quelques gâteaux spéciaux tels que les Buns, Cheese cakes, Bambury cakes, plum cakes, etc. D'autres établissements, qui s'intitulent « confectioners », c'est-à-dire confiseurs, étalent dans leurs montres et sur leurs comptoirs des sandwiches et des assiettes de gâteaux variés qu'un pâtissier parisien, même de second ordre, rougirait d'exhiber. Il est à prévoir cependant que dans un avenir prochain les « confectioners » feront place à des pâtissiers sérieux, grâce à l'initiative de Benoist, le Chevet de Londres, qui a adjoint à son splendide magasin de comestibles de Piccadilly, une annexe de pâtisserie à l'instar de Paris. C'est une attraction nouvelle pour les habitants du West End, qui se pressent en foule devant la devanture de notre sympathique compatriote, non seulement pour admirer ses séduisants produits comestibles et sa savoureuse charcuterie, mais encore pour contempler ses élégantes pièces montées et ses appétissants gâteaux qui peuvent rivaliser pour la délicatesse avec ceux des meilleures maisons de Paris.

Les établissements de « confectioners », ainsi que les boulangers, sont la providence des promeneurs qui, à l'heure du goûter, viennent savourer une sandwich au jambon en dégustant un verre de Xérès ou de Porto. C'est aussi le rendez-vous des buveurs de thé à l'heure réglementaire de cinq heures (five o'clock). On voit alors la foule envahir ces *tea rooms* et s'asseoir autour de petites tables en marbre blanc qui garnissent la salle, ou bien s'installer devant le comptoir où la bouillotte fumante est sans cesse en permanence, et derrière lequel s'agitent une demi-douzaine de jeunes filles proprettes et coquettement vêtues, coiffées d'un élégant bonnet de tulle orné de rubans de couleurs chatoyantes.

Le goûter du five o'clock c'est, pour l'Anglais et surtout pour l'Anglaise, une opération solennelle. A cinq heures sonnant, toute préoccupation est reléguée, tout travail est abandonné, et pendant une demi-heure au moins, l'ouvrier laisse de côté ses outils, le banquier ne songe plus aux affaires, le marchand quitte son comptoir et le commis son bureau; tandis que l'enfant dépose ses jouets et le soldat lui-même met ses armes au repos, pour aller se délecter devant une tasse de thé, qui se déguste invariablement à cinq heures, mais avec plus ou moins de raffinement, à la caserne, à l'atelier, à la nursery, au salon ou dans l'arrière-boutique.

Dans les familles aisées, le service du thé est tout un poème : Les tasses sont rangées sur un large plateau ovale, au centre duquel figurent la théière en métal ou en porcelaine, et deux sucriers, dont l'un est garni de sucre blanc et l'autre de sucre candi. A chaque extrémité du plateau sont placés deux petits pots en porcelaine contenant, l'un du lait et l'autre de la crème; puis un bol vide destiné à recueillir le dépôt du fond des tasses, lorsqu'elles doivent être remplies une seconde fois. Sur la table de côté, une bouillotte en argent ou en cuivre, d'un brillant irréprochable, est constamment tenue en ébullition au moyen d'une petite lampe à esprit-de-vin, et remplace avantageusement l'antique samovar importé de Russie et qu'on a relégué sur les planches de l'office.

Le plateau (*The tea tray*) est placé devant la maîtresse de la maison, qui occupe le haut de la table, et à qui incombe la tâche de remplir les tasses, ce dont elle s'acquitte avec un soin des plus minutieux et une grâce parfaite, interrogeant chaque convive à la ronde sur son goût; et selon sa réponse, elle prépare la décoction forte ou faible, nuagée de lait ou de crème, et additionnée de sucre raffiné ou cristallisé.

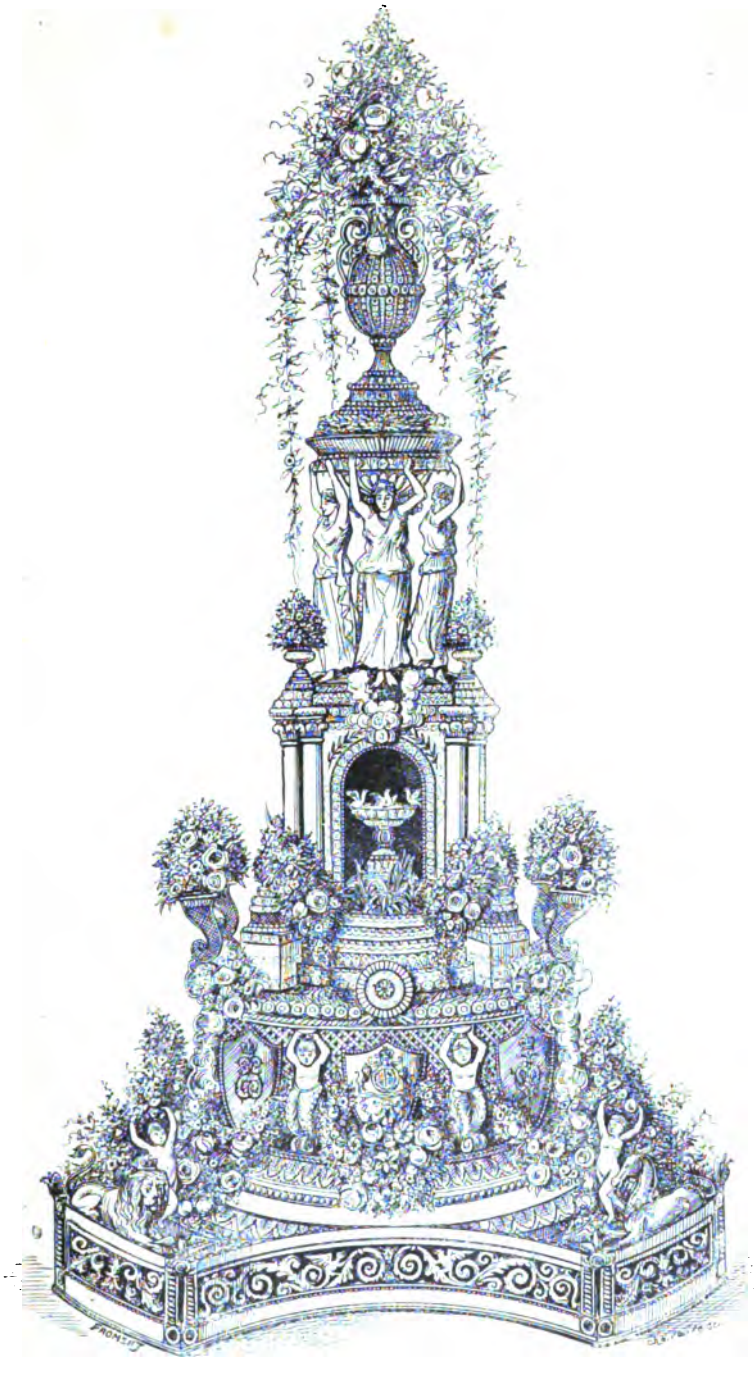
Devant chaque convive est placée une petite assiette, et sur la table, recouverte d'une nappe blanche immaculée, figurent, symétriquement arrangés, des compotiers en cristal et en porcelaine contenant des confitures diverses, des fruits, des sandwiches, des tartines de pain beurré, du cresson et les gâteaux de circon-

stance tels que les muffins, les buns, les plum cakes, tea cakes et autre cakes plus ou moins indigestes du répertoire de la pâtisserie anglaise. Le thé de cinq heures est une coutume que nous avons empruntée à nos voisins. Nous avons même adopté le terme « five o'clock » qui est maintenant francisé. Cela me rappelle l'erreur d'une dame du monde qui, ne sachant pas que l'expression anglaise signifiait cinq heures, avait écrit sur ses cartes d'invitations : le five o'clock aura lieu à 4 heures.

Plum-cake.

Les Anglais excellent dans la fabrication de ce gâteau que l'on peut classer parmi leurs mets nationaux. La recette en est bien simple : Une livre et demie de farine, une livre de sucre, une livre de beurre, huit œufs entiers, un verre de rhum, une pincée de sel, l'écorce râpée d'un citron, une livre de raisins de Corinthe, un quart de Smyrne, et un quart d'orange confite et de cédrat, et autant de cerises sèches ; le tout coupé en petits dés. Mettre dans une bassine le beurre ramolli en pommade et le sucre en poudre. Mélanger avec une spatule pendant quelques minutes, puis ajouter les œufs graduellement. Travailler encore vigoureusement pendant dix ou douze minutes, et mêler à la pâte la farine et les autres ingrédients.

Beurrez un moule à charlotte qu'on garnit de papier de cuisine également beurré, puis y verser la pâte. Mettre cuire ensuite à four modéré jusqu'à parfaite cuisson, ce dont on s'assure en enfonçant une aiguille à brider dans le milieu du gâteau. S'il est cuit, l'aiguille, lorsqu'on la retire, est tout à fait sèche ; dans le cas contraire, il faut remettre le plum cake au four. Le temps de cuisson dépend naturellement de la grosseur du plum cake.



Gâteau de mariage du duc d'York. — Duke of York's Wedding cake.

Le gâteau de mariage. — Wedding cake.

C'est avec la pâte de plum cake que l'on confectionne le fameux gâteau de mariage qu'on voit figurer comme pièce de milieu dans tout déjeuner de noce. On en fabrique de toutes grandeurs, et le prix du gâteau varie depuis cinq francs jusqu'à cinq cents francs. Il est ainsi mis à la portée de toutes les bourses, depuis celle du plus humble citoyen jusqu'à celle du lord richissime. Il existe à Londres des maisons spéciales pour la fabrication de ces gâteaux, qui ont la propriété de se conserver pendant un long laps de temps. Quelques jours avant le mariage, les conjoints vont faire emplette du *Wedding cake*, qu'ils choisissent à leur gré, et ce choix a pour eux autant d'importance que s'il s'agissait d'acheter un meuble ou un bijou.

Le temps de cuisson à donner au gâteau de mariage dépend de son volume, et l'expérience seule peut servir de guide au fournier. Lorsqu'il est cuit, on le laisse refroidir pendant un jour u deux, puis on le pare et on l'enduit d'une conche épaisse de pâte d'amandes, autrement dit, pâte à macarons. On masque ensuite entièrement le gâteau d'une glace royale au blanc d'œuf bien travaillée. On lisse la surface et les côtés avec la lame d'un couteau mouillé, puis on laisse sécher pendant un jour. Le wedding cake est ensuite élégamment décoré, orné d'attributs appropriés à la circonstance, et agrémenté de fleurs d'oranger, de nœuds de satin blanc et d'écussons symboliques. Quelquefois le gâteau est surmonté d'un temple de l'hyménée, sous la coupole duquel on entrevoit des figures allégoriques en pastillage, reposant sur un socle, au pied duquel s'ébattent en se becquetant les tourterelles traditionnelles.

A la fin du déjeuner, après les toasts de rigueur, le wedding cake est découpé de la main de l'épousée, qui en offre une tranche à chaque convive. Puis, le lendemain de la cérémonie,

le reste du gâteau est divisé en une infinité de parts, qui sont envoyées par la poste, dans d'élégantes petites boîtes, à tous les parents et amis qui n'assistaient pas au repas de noces. Une omission dans cette distribution, est considérée comme un manque d'égards envers les intéressés.

Les jeunes filles superstitieuses attachent une grande importance à ce petit morceau de gâteau de mariage, qu'elles conservent religieusement pour le placer sous leur traversin, avec la conviction qu'elles verront en rêve l'image de celui qui devra un jour leur offrir l'anneau nuptial.

Recette : Mettre dans une terrine cinq cents grammes de beurre frais en pommade. Le travailler avec une spatule en y ajoutant quatre cents grammes de sucre en poudre et graduellement dix œufs entiers. Mêler à l'appareil huit cents grammes de farine, trois cents grammes de raisin de Corinthe, la même quantité de raisin de Smyrne et de Malaga, et deux cents grammes de cédrat et d'orange confits coupés en petits dés. Ajouter un verre de cognac ou de rhum, deux cents grammes d'amandes hachées, une forte pincée de canelle, le zeste râpé d'un citron, et une pincée de sel.

Beurrer un moule à *wedding cake* dont on garnit les parois de papier également beurré ; emplir le moule avec l'appareil et cuire à four modéré. Le temps de cuisson dépend de la grosseur du gâteau.

Ces gâteaux se servent aussi à l'occasion des baptêmes. On les appelle alors *christening cakes*. La composition de la pâte est la même; la seule différence consiste dans le décor et les attributs allégoriques.

Le plus gros plum-cake qui ait été fait fut présenté à la reine Victoria lors de son jubilé.

Ce gâteau gigantesque, qui figura sur la table royale au banquet, avait trois mètres de circonférence et deux mètres cinquante centimètres de hauteur, y compris la pièce montée qui la surmontait. Il pesait deux cent cinquante kilogrammes. Celui dont je donne la reproduction, dessiné d'après nature par Froment, parut sur la table du déjeuner, lors du mariage de duc

d'York, le fils unique du prince de Galles, avec sa cousine la princesse de Teck, et fut fabriqué par le confiseur de la reine. La base, ornée d'un écusson aux armes d'Angleterre, était entouré d'une couronne formée de roses, de chardons et de trèfles, symboles de l'Angleterre, de l'Écosse et de l'Irlande. Six gracieuses cariatides supportaient un vase renaissance, duquel s'échappaient des guirlandes de fleurs d'oranger. Le gâteau reposait sur un socle triangulaire, autour duquel on avait placé, entre des amours artistiquement groupés, des cornes d'abondance débordant de fleurs. Enfin, sur le premier plan, et bien en évidence, l'inévitable lion britannique et son inséparable compagne la licorne.

Au mariage de la princesse Béatrice, la plus jeune des filles de la reine, les principales villes d'Angleterre envoyèrent chacune un « Wedding cake » et le poids total de tous ces gâteaux fut évalué à plus d'une tonne. Celui qui fut offert par la ville de Windsor, mesurait quatre-vingts centimètres de diamètre et deux mètres de hauteur. Il était merveilleusement décoré en pastillage et en glace royale, et orné d'écussons aux armes des conjoints. Le sommet se terminait par un groupe d'amours supportant des médaillons sur lesquels étaient peintes des scènes pastorales et des faisceaux allégoriques.

Buns.

Les buns sont des gâteaux qui tiennent lieu de brioches, lesquelles sont inconnues chez nos voisins. D'une pâte plus commune, elles sont plus légères que nos brioches ordinaires. Ces gâteaux sont très en vogue, et se débitent chez les boulangers et chez les confectioners. C'est surtout le vendredi sain qu'il s'en consomme une grande quantité, car ce jour-là les buns sont aussi obligatoires que les crèpes le mardi gras. Les *Cross buns* se distinguent des buns ordinaires en ce qu'on les assai-

sonne de cannelle et de carvi. Puis elles sont agrémentées d'une croix (cross) faite avec deux coups de ciseaux lorsqu'on les moule.

Recette : Un demi-verre de lait, un demi-verre d'eau, une livre et demie de farine, cent cinquante grammes de sucre, cinquante grammes de beurre, deux œufs, deux cents grammes de raisins de Corinthe, deux cents grammes de raisin de Smyrne, quinze grammes de levure, une bonne pincée de cannelle en poudre et un peu de sel.

Mettre le quart de la farine dans une bassine et la délayer avec l'eau et le lait légèrement chauffés ; y ajouter les œufs, la levure, le sucre et le sel. Laisser revenir ce levain pendant deux heures à peu près. Mélanger alors le reste de la farine avec le beurre et les fruits, puis avec le levain. On doit obtenir une pâte légère qu'on laisse revenir de nouveau en la couvrant, pour la préserver de l'influence de l'air. Au bout d'une heure la pâte est prête à mouler. On prend autant de fois cent grammes de pâte que l'on désire avoir de buns. Chaque morceau de pâte est roulé en forme de boule et placé sur un plafond à quelques centimètres l'un de l'autre, afin d'éviter que les buns ne se touchent en cuisant. Mettre les gâteaux à revenir dans une chambre chaude et lorsqu'ils sont assez montés, ce qui ne doit pas durer plus d'une demi-heure, on les met au four chaud. Quand ils sont cuits, on les dore légèrement avec un peu de lait sucré dans lequel on a amalgamé un œuf entier.

Cheese cake.

Ces gâteaux ne sont autre chose que des mirlitons. Cheese cake signifie gâteau au fromage, et cependant il n'entre pas la plus petite parcelle de fromage dans leur composition ; mais on leur a probablement donné ce nom à cause de la grande quantité de beurre qui sert à leur confection :

Mettre dans une casserole de moyenne grandeur six jaunes d'œufs et 200 grammes de beurre divisé en petits morceaux et 40 grammes de sucre en poudre. Placer la casserole au bain-marie et remuer avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une sauce hollandaise. Ajouter alors deux cuillerées de mie de pain fraîche, avez le zeste râpé ainsi que le jus d'un citron. Avec cet appareil, remplir des moules à tartelettes préalablement foncés avec du feuilletage. Placer sur la surface un mince morceau de cédrat et cuire à four modérément chaud. On peut remplacer le cédrat par quelques raisins de Corinthe.

Mirlitons au lait caillé. — Curd cheese cake.

Mêler dans un mortier 250 grammes de lait caillé qu'on a pressé dans un linge pour en absorber le liquide superflu. Ajouter 150 grammes de sucre en poudre, 60 grammes de beurre, six jaunes d'œufs, un peu de muscade râpée, trois ou quatre macarons secs, le zeste d'un citron haché très fin, et une légère pincée de sel. Foncer des moules à tartelettes creux avec du feuilletage et les emplir avec cet appareil. Saupoudrer de sucre fin, laisser reposer quelques minutes, et mettre au four chaleur modérée.

Mince Pies. — (*Prononcer Mince paille.*)

Ingrédients : une livre de graisse de rognon de bœuf hachée très fin, une livre de raisins de Corinthe, une livre de raisins de Smyrne, une de raisins de Malaga hachés, une demi-livre de sucre en poudre, une livre de pommes pelées et hachées, une demi-livre d'oranges confites, également hachées, et la même

quantité de cédrats. Après avoir bien mélangé tous ces ingrédients, on y ajoute 20 grammes d'épices mélangées et passées au tamis de soie (ces épices se composent de cannelle, muscade, clous de girofle et gingembre), 15 grammes de sel, un verre de cognac, un verre de rhum et un de xérès. On peut ajouter à cette recette une livre de bœuf rôti et haché très fin, mais cette addition n'est que conventionnelle.

On place ces ingrédients, lorsqu'ils sont bien mélangés, dans un vase en grès verni que l'on bouche hermétiquement, et on les laisse macérer ainsi pendant environ un mois, en ayant soin de les remuer tous les huit jours.

Lorsqu'on veut employer le « *Mince meat* » (c'est le nom qu'on donne au mélange), on fonce des moules à tartelettes avec de la pâte à trois quarts, puis on les emplit avec les fruits.

On recouvre eusuite les tartelettes avec des abaisses de feuilletage à sept tours. Souder les bords, et après avoir doré la surface à l'œuf battu, faire un trou au centre avec la pointe du couteau pour faciliter l'évaporation, et cuire à four vif.

Les Mince Pies doivent être mangés très chauds, et on envoie, en les servant, du cognac enflammé dans une saucière d'argent.

Le Mince Pie est le gâteau obligé du jour de Noël. On y attache autant d'importance en Angleterre, que nous le faisons pour le gâteau des Rois le jour de l'Épiphanie.

Rissoles de Mince Meat.

La Mince Meat, grâce au vin et aux spiritueux dont il est imprégné, peut se conserver pendant plusieurs mois. On en fait un excellent entremets sous forme de rissoles.

Prendre de la pâte brisée ou du feuilletage usé, et l'abaisser très mince au rouleau sur la table farinée. Prenez la valeur d'une cuiller à café de Mince Meat pour former chaque rissole,

qu'on doit espacer de trois centimètres. Humecter la pâte avec un pinceau, et couvrir les rissoles avec une autre abaisse de pâte. Souder la pâte en appuyant avec le pouce, et couper les rissoles en forme de demi-lune, au moyen d'un coupe-pâte cannelé. Les tremper dans l'œuf battu pour les paner, puis les faire frire à grande friture en les remuant constamment avec une écumoire.

Lorsque les rissoles sont cuites, on les dresse en pyramide sur une serviette ployée. On sème légèrement de la glace de sucre sur la surface.

Bouchées de Mince Meat.

On peut également employer le Mince Meat pour en garnir des petites bouchées. Dans ce cas, lorsqu'on sort les bouchées du four, on les ouvre et on enlève la partie pâteuse; puis on saupoudre la surface de glace de sucre. On donne le brillant avec la salamandre chauffée à blanc.

Omelette de Noël. — Chrismas Omelet.

Battre six œufs auxquels on ajoute une cuillerée de rhum, autant de crème et un peu de zeste de citron râpé. Verser les œufs dans une poêle dans laquelle on a fait fondre 75 grammes de beurre. Remuer sur le feu jusqu'à ce que les œufs commencent à prendre. Retirer la poêle du feu et garnir l'intérieur de Mince Meat. Plier l'omelette et après l'avoir retournée sur le plat, la saupoudrer de sucre, l'arroser copieusement de rhum, et l'allumer au moment de l'envoyer sur table.

Banbury cakes.

La petite ville de Banbury, située dans le Gloucestershire, a le monopole d'un certain gâteau dont il se fait un énorme débit dans tous les buffets de chemin de fer. Ce gâteau, lorsqu'il est nouvellement confectionné, est des plus délectables et la réputation dont il jouit dans les trois royaumes n'est nullement surfaite.

Recette : Une livre de farine, trois quarts de beurre, 15 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel. Délayer la farine et le sucre avec assez d'eau froide pour en obtenir une pâte assez ferme. Laissez reposer quelques minutes et l'étaler sur le marbre. Appliquer le beurre préalablement manié sur la pâte. Ramener sur la surface du beurre les côtés de la pâte, de manière à ce que le beurre soit complètement enveloppé. On obtient ainsi du feuilletage à trois quarts, auquel on donne six tours. On fait alors des abaisses ovales de dix centimètres de long sur six de large. Au milieu de cette abaisse, on place une cuillerée à café de raisins de Corinthe mélangée avec une demi-cuillerée de cédrats coupés très minces. Ces fruits confits ont été préalablement amalgamés avec assez de beurre mou, de sucre en poudre et de biscuit émietté, pour en former une pâte consistante, qu'on aromatise avec une bonne pincée de cannelle en poudre. Ces raisins doivent avoir séjourné pendant vingt-quatre heures dans le rhum. On les enveloppe alors avec l'abaisse de pâte en plaçant la soudure du gâteau en dessous. Puis on les pose sur un plafond. On les saupoudre abondamment de sucre en poudre et l'on fait cuire à four chaud.

Maids of honor (*Demoiselles d'honneur*).

Ces gâteaux, dont le nom est assez bizarre, jouissent en Angleterre d'une grande réputation. Il y a même un certain

mystère attaché à leur fabrication, et le secret de la recette, qui dans l'origine aurait été payé mille livres sterling, a été transmis de père en fils depuis plusieurs générations.

D'après la légende, Anne de Boleyn, alors demoiselle d'honneur à la cour d'Angleterre, confectionna ces gâteaux dans le but de plaire au roi Henry VIII qui, on le sait, était très gourmand. Le monarque les trouva fort à son goût, et faisant acte de flatteuse galanterie à l'adresse de celle qui devait devenir plus tard reine d'Angleterre, il les baptisa du nom de « Maids of honor » (demoiselles d'honneur).

*
* *

Ce gâteau est une spécialité de Richemond, charmante petite ville située sur les bords de la Tamise, à quelques kilomètres de Londres. Cette ville possède un vieux château royal et un parc magnifique, but de promenade des Londonniens les dimanches et fêtes, et rendez-vous des sportsmen, des pêcheurs à la ligne et des canotiers.

On ne va pas à Richemond sans manger des Maids of honour, pas plus qu'autrefois on ne pouvait passer par Saint-Denis sans goûter à ses célèbres talmouses ; ni par Nanterre sans acheter un de ces gâteaux dont cette ville avait la renommée.

Un seul pâtissier de la ville possède le monopole et le soi-disant secret de la recette des « Maids of honor », dont il expédie journellement en grande quantité par toute l'Angleterre.

Ce gâteau ressemble un peu au mirliton, avec cette différence qu'il est plus grossier de forme et moins délicat de goût.

Gâteau ivre. — Tipsy cake.

Le mot *tipsy* veut dire ivre et le mot *cake* signifie gâteau. Il y a plusieurs manières de faire cet entremets ; mais la recette suivante est celle que je préfère :

Cuire un gâteau génois dans un moule à charlotte et le laisser rassir pendant deux ou trois jours.

Le couper en tranches de l'épaisseur d'un centimètre, et bien imbiber chacune de ces tranches de cognac, de rhum ou de kirsch. Étendre sur chaque surface une couche de confitures d'abricot, et redonner au gâteau sa forme première, en superposant chaque tranche imbibée et garnie. Faire fondre de la marmelade d'abricot avec un verre de xérès ou de cognac, et la passer au tamis de fer. Masquer le gâteau avec cette marmelade lorsqu'elle est encore chaude, et décorer le tipsy cake avec des amandes, des pistaches, des cerises sèches et de l'angélique. On peut remplacer ce décor par une couche de crème fouettée, aromatisée d'une essence quelconque. Au lieu d'un gâteau génois, on peut avec avantage employer un biscuit de Savoie rassis.

Trifle. — Trifle.

Couper, en morceaux à peu près égaux, du biscuit de Savoie rassis ou des biscuits à la cuiller cassés, également rassis, qu'on place dans un plat et qu'on saupoudre de macarons écrasés. Arroser le tout de kirsch et de marasquin, et laisser macérer pendant un quart d'heure. D'autre part, fouetter de la crème double qu'on sucre légèrement et qu'on aromatise d'une essence quelconque.

On fait ensuite avec six jaunes d'œufs et du lait, une crème anglaise *très épaisse*.

Prendre un compotier de cristal dans lequel on empile les morceaux de biscuits et les macarons, en leur donnant une forme conique. Masquer le tout de confiture de groseilles liquide, et verser dessus la crème anglaise.

Finalement recouvrir le tout avec une couche épaisse de crème fouettée sur laquelle on sème des pistaches hachées, des raisins de Corinthe ou de la nonpareille de Verdun.

Gooseberry fool.

Pendant la saison des groseilles à maquereaux, et avant qu'elles ne soient mûres, on en fait en Angleterre une énorme consommation.

On en fait des tartes, des puddings et des glaces. On en fait aussi un entremets qu'on nomme gooseberry fool, qui est fort apprécié des dames anglaises.

On fait cuire les groseilles vertes dans un poêlon d'office, avec du sucre et très peu d'eau. Lorsqu'elles sont en purée, on les passe à travers un tamis de crin, et on les mélange avec de la crème double préalablement fouettée. On sert les gooseberry fool dans des verres à punch. On envoie avec cet entremets des gaufrettes, des palmiers, ou des biscuits à la cuiller. Cet entremets se fait aussi avec de la rhubarbe ainsi qu'avec des fraises. Dans ce cas, on le nomme *Rubarb fool* et *Strawberry fool*.

Tarte de pommes à l'anglaise. — Apple tart.

Émincer des pommes dans un plat creux. Les recouvrir de sucre fin, et semer à la surface un peu de zeste de citron haché. Mettre dans le fond du plat un demi-verre d'eau. Faire une pâte ferme, dans la proportion de : une livre de farine pour trois quarts de beurre, trente grammes de sucre en poudre et deux jaunes d'œufs. Abaisser cette pâte au rouleau, découper une bande, qu'on fixe sur le bord du plat humecté d'eau, couvrir entièrement la pomme d'une abaisse de pâte, souder les bords, mouiller la surface, et semer du sucre en poudre : mettre à four modéré et cuire trois quarts d'heure. Pour varier, on dore

quelquefois la tarte à l'œuf, et lorsqu'elle est cuite on la saupoudre de sucre fin, et on la glace à la salamandre. Parfois aussi, on parfume la pomme de cannelle, de clous de girofle ou de vanille.

Tarte de rhubarbe. — Rhubarb tart.

La rhubarbe anglaise est préférable, pour employer comme entremets, à celle qu'on cultive sur le continent et qui possède une certaine âcreté que n'a pas celle qui croît en Angleterre. Choisir de jeunes tiges de rhubarbe; les éplucher, c'est-à-dire enlever la peau filandreuse qui les recouvre, et les couper en morceaux de 4 à 5 centimètres de longueur. Les ranger dans un plat à tarte anglais, et les couvrir de sucre en poudre ou de cassonade blanche. Verser dans le fond du plat deux cuillerées d'eau, et couvrir la tarte avec de la pâte fine, en procédant comme pour la tarte de pommes; trois quarts d'heure de cuisson suffisent. Cette tarte se sert chaude ou froide, mais elle est meilleure froide. On envoie avec cet entremets, comme avec presque toutes les tartes de fruits, de la crème double dans un petit pot à lait, ou de la crème fouettée dans un compotier.

Tarte de groseilles et framboises.

Mettre dans un plat creux des framboises et des groseilles en égale quantité. Recouvrir les fruits de sucre en poudre ou de bonne cassonade, et procéder comme pour toutes les tartes de fruits en général. C'est-à-dire qu'après avoir masqué les bords du plat avec une bande de pâte qu'on humecte, on recouvre les fruits avec une large abaisse de pâte. Après avoir soudé les bords

par la pression, on saupoudre la surface de sucre en poudre et l'on fait cuire à four chaud pendant 45 minutes.

Tartes de fruits en général.

On fait des tartes avec tous les fruits, même lorsqu'ils sont encore verts. Ainsi on en fait avec les groseilles à maquereaux avant qu'elles ne soient mûres. Il en est de même des jeunes abricots et du verjus. Les cerises, les pêches, les abricots et les prunes font d'excellentes tartes.

Compote de rhubarbe. — Rhubarb compote.

Éplucher les tiges de rhubarbe dont on enlève la substance filandreuse qui les recouvre, et les diviser en morceaux de huit centimètres de longueur. On les fait cuire dans un sirop dans lequel on fait infuser un peu de vanille ou de cannelle.

La rhubarbe ayant la propriété de fondre facilement, on doit en surveiller attentivement la cuisson, afin de conserver les morceaux entiers, qu'on égoutte avec précaution sur un tamis lorsqu'ils sont cuits. On les dresse ensuite dans un compotier. On fait alors réduire le sirop au degré de la « nappe » et on le verse sur la rhubarbe lorsqu'il est froid.

Vol-au-vent de rhubarbe. — Rhubarb vol-au-vent.

Faire un vol-au-vent d'entremets que l'on saupoudre de sucre en poudre et qu'on glace à la salamandre, lorsqu'il est cuit,

après avoir enlevé la partie pâteuse non cuite de l'intérieur. Garnir le puits avec une compote de rhubarbe telle qu'elle vient d'être décrite. On envoie à part dans un compotier de la crème fouettée.

Tartelettes de groseilles vertes. — Gooseberry tartlets.

Faire cuire dans un sirop léger des groseilles à maquereaux, qui ne doivent pas être beaucoup plus grosses qu'un noyau de cerise. Lorsqu'elles sont cuites, en les égoutte pour les remettre ensuite dans le sirop lorsqu'on l'aura faire réduire à la nappe. D'autre part, foncer des moules à tartelettes ordinaires avec une pâte fine, ou avec des rognures de feuilletage. Mettre les tartelettes à four chaud, après les avoir remplies de lentilles ou de riz pour qu'elles conservent leurs formes. Lorsqu'elles sont cuites, on les vide, on saupoudre les bords de sucre fin et on les glace à la salamandre. On les garnit alors avec les groseilles.

Tarte de ptiron. — Pumpkin tart.

Ce mets est plutôt américain qu'anglais. On enlève la peau du potiron, puis on le coupe en morceaux qu'on place dans un plat à tarte. On recouvre le potiron de sucre comme pour toute tarte de fruits, on sème à la surface le zeste d'un citron haché menu, et l'on étend ensuite une large abaisse de pâte qu'on soude sur le bord du plat. Avoir soin de ne pas oublier de verser dans le plat un demi verre d'eau ou de vin blanc, avant de recouvrir de pâte, afin d'empêcher que le potiron ne s'attache au fond du plat. Humecter la surface de la pâte, la saupoudrer de sucre fin et cuire à four chaud pendant trois quarts d'heure.

Cambridge cake.

Faire une pâte ferme et lisse composée de 500 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre en poudre, une pincée de *baking powder*, un peu de sel et deux œufs entiers. Travailler vigoureusement cette pâte, et l'abaisser de l'épaisseur d'un demi-centimètre. La couper avec un coupe-pâte rond et uni, et pincer les bords des gâteaux qu'on range sur une plaque. Les dorer et les rayer en losanges avec la point d'un couteau. Cuire d'une couleur blonde à four modéré.

Gâteaux au gingembre. — Ginger cakes.

Ingrédients : une livre de farine, 350 grammes de beurre, 350 grammes de sucre tamisé, 60 grammes de gingembre en poudre, une pincée de sel, huit jaunes d'œufs.

Mélanger tous ces ingrédients ensemble sur le marbre ou sur le tour à pâtisserie, et en former une pâte compacte qu'on laisse reposer un quart d'heure, puis qu'on abaisse de l'épaisseur d'un demi-centimètre.

Ensuite, avec un coupe-pâte d'une forme quelconque, on

découpe les croquets qu'on place sur un plafond beurré. Lorsqu'ils sont à moitié cuits, on les saupoudre de sucre fin, puis on les remet au four prendre couleur.

Cranberry tart.

Les cranberries sont des fruits qui ont l'apparence de groseilles rouges, mais dont le goût est totalement différent. On les récolte dans les montagnes d'Écosse où ils poussent à l'état sauvage, parmi les bruyères. On les emploie pour en faire des tartes et des puddings, des gelées et des confitures.

Ce fruit est très commun en Russie et on en expédie des quantités considérables en Angleterre.

Après avoir épluché et lavé les cranberries, les mettre dans un plat à tarte et les sucrer. Procéder ensuite comme pour toute tarte de fruits à l'anglaise.

Puff crackers.

Préparer une demi-livre de feuilletage dans les proportions de trois quarts de beurre à la livre, et donner six tours à la pâte.

D'autre part, prendre des meringues et garnir chaque coquille avec de la marmelade de pommes. Abaisser la pâte et la détailler en autant d'abaisses circulaires qu'on a de moitiés de meringues. Chaque demi-meringue est ensuite placée, partie creuse en-dessous, sur une abaisse dont on humecte les bords. On recouvre la meringue d'une autre abaisse circulaire et on soude les deux parties en relevant les bords en torsade, ainsi qu'on le fait pour les chaussons de pommes. On dore alors les

gâteaux à l'œuf battu et on met cuire à four chaud. Lorsque les crackers sont presque cuits, on les saupoudre de sucre fin et on les glace à la salamandre, si le four n'est pas assez chaud pour les colorer.

On peut remplacer la marmelade de pommes par du Mince Meat ou par de la crème pâtissière.

Seed cake.

Ce genre de gâteau se sert avec le thé de 5 heures.

Ingrédients : 3 livres de farine, une livre et demie de sucre en poudre, une livre de beurre, 10 œufs entiers, 30 grammes de graine de carvi (ou cumin), deux verres de lait, 120 grammes de cédrat haché très fin, un peu de sel et un verre de rhum ou de cognac, et une pincée de baking powder.

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et les œufs, puis y ajouter la farine, le carvi et le cédrat. Le mélange doit s'opérer graduellement pour ne pas former de grumeaux. Lorsque tout est bien amalgamé, on verse la pâte dans des moules unis, préparés à l'avance, c'est-à-dire beurrés et garnis de papier à l'intérieur. Cuire à four chaud, et lorsque les gâteaux sont cuits, les démouler sur un tamis et les laisser refroidir avec le papier qui les entoure.

Balmoral cake.

Le Balmoral cake est un gâteau qui se sert avec le thé.

Ingrédients : 2 livres de farine, 350 grammes de beurre, 400 grammes de sucre en poudre, 4 œufs entiers, 4 décilitres de lait, 20 grammes de graine de cumin ou d'anis, et 40 grammes de cédrat confit coupé en très petits dés.

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, les œufs, l'anis ou le cumin, et le cédrat. Puis ajouter la farine et le lait graduellement afin d'éviter les grumeaux. Sitôt le mélange opéré, transférer la pâte immédiatement dans un moule à charlotte beurré, et garni de papier également beurré. Cuire à four modéré. Ce gâteau doit être mangé frais, car il devient vite rassis, à cause de la grande quantité de farine qui entre dans sa composition.

Madeira cakes.

Ingrédients : 500 grammes de farine, 375 grammes de beurre, 375 grammes de sucre en poudre, 8 œufs entiers, le zeste râpé ou haché d'un citron, un verre de rhum, une pincée de sel.

Faire ramollir le beurre en le mettant au bain-marie quelques minutes, sans que pour cela il devienne liquide. Le placer ensuite dans une terrine avec le sucre et le travailler dix minutes avec une spatule. Ajouter les œufs un par un, en continuant de travailler l'appareil. Lorsque la pâte assume une apparence crémeuse, ajouter la farine et le rhum. On ne doit plus travailler la pâte après que la farine est bien mélangée. Ces gâteaux se font cuire généralement dans des cercles en fer-blanc de 5 centimètres de hauteur sur 4 de diamètre, qu'on a préalablement garnis de bandes de papier beurré.

Queen's cakes.

Avec 250 grammes de farine, 6 jaunes d'œufs, une bonne pincée de sel et 30 grammes de beurre, préparer de la pâte à nouilles qu'on abaisse aussi mince que possible, puis qu'on divise en bandes de 4 centimètres de largeur, pour les cou-

per ensuite en vermicelle. Faire sécher les nouilles sur un tamis pendant une heure ou deux en les remuant de temps en temps, puis les mettre dans une casserole contenant deux verres de crème, 30 grammes de beurre, 200 grammes de sucre en poudre, un verre de cognac, et laisser bouillir en remuant légèrement jusqu'à ce que les nouilles aient absorbé toute la crème. Retirer alors du feu, laisser un peu refroidir et mélanger à la préparation six jaunes d'œufs.

Beurrer deux plaques d'office sur chacune desquelles on étend la pâte qui doit être d'un demi-centimètre d'épaisseur. On met les plaques au four et lorsque la pâte est cuite on la détache de la plaque. On étend sur la surface d'une des abaisses, de la marmelade d'abricot qu'on recouvre avec la seconde abaisse. On détaille alors les gâteaux en forme de demi-lune avec un emporte-pièce, et on les dresse en couronne. On peut se servir, pour garnir ces gâteaux, de toutes espèces de confitures, et même de frangipane, et leur donner n'importe quelle forme. On peut aussi les meringuer légèrement, et semer à la surface des pistaches hachées et des raisins de Corinthe. Dans ce cas on les met quelques minutes à l'étuve ou au four, pour sécher la meringue.

Biscotes. — Rusks.

Ingrédients : 500 grammes de farine, 400 grammes de beurre, 200 grammes de sucre en poudre, 4 œufs entiers et 4 jaunes. Une bonne pincée de sel, 15 grammes de levure et 3 cuillerées de crème.

Mélanger tous ces ingrédients (excepté la levure) sur le marbre, comme on fait pour la pâte à brioche. On doit avoir mis en réserve une partie de la farine pour mélanger avec la levure. Pendant que s'opère la fermentation du levain, on travaille la farine, le beurre et les œufs avec les mains, jusqu'à ce que la pâte ait acquis une apparence lisse et élastique. On y mélange

alors le levain, puis on place la pâte dans des moules farinés, de forme oblongue, qui sont affectés à cet usage. Ces moules sont placés dans un endroit chaud, et lorsque la pâte est assez *revenue*, on renverse les moules avec soin sur une plaque d'office beurrée. On enlève les moules, on dore à l'œuf la surface des gâteaux, et on les met à four chaud. Lorsqu'ils sont cuits et refroidis, on les coupe transversalement en tranches d'un centimètre d'épaisseur; on les range à plat sur un plafond, et on les remet au four chaud, jusqu'à ce que les *rusks* aient atteint une couleur dorée de chaque côté.

Ces gâteaux secs se servent généralement pour le premier déjeuner et avec le thé de cinq heures.

Turnover.

Le turnover est le gâteau qu'en terme de pâtisserie on appelle, on ne sait trop pourquoi, un chausson. On le confectionne le plus souvent avec des pommes; mais il peut se faire avec toute espèce de fruits. Si ces fruits sont d'une nature délicate, tels que les pêches et les abricots, on les emploie crus, en se contentant de les rouler dans le sucre après en avoir retiré les noyaux et émincés; dans tout autre cas, on réduit les fruits en marmelade avant d'en garnir le *turnover*.

Abaisser du feuilletage de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et le couper de la forme et de la grandeur d'une assiette. On en garnit la moitié avec le fruit, puis on humecte les bords avec un pinceau mouillé. Recouvrir ensuite la partie de la pâte garnie avec la moitié qui ne l'est pas. Après cette opération, le gâteau doit avoir la forme d'une demi-lune. Souder les bords qu'on relève en formant un tortil afin d'opposer une digue au fruit qui s'échapperait sans cela; puis mouiller la surface avec de l'eau. Finalement saupoudrer le gâteau de sucre et le mettre au four. Si l'on préfère obtenir une surface brillante, remplacer l'eau par de l'œuf, et procéder comme pour les gâteaux feuilletés.

Floating Island. — Ile flottante

Prendre un biscuit de Savoie qu'on a fait cuire dans un moule à charlotte, et le laisser rassir pendant deux ou trois jours. On

Au buffet.

le coupe alors en tranches d'un centimètre d'épaisseur qu'on humecte de curaçao, de kirsch ou de marasquin. On masque chaque tranche de marmelade d'abricot, qu'on parsème de raisins de Corinthe et d'amandes hachées. On superpose les tranches de biscuits jusqu'à ce qu'on ait atteint la hauteur d'un moule

d'entremets ordinaire. On masque alors le gâteau de crème fouettée légèrement sucrée et aromatisée. On égalise la crème avec un couteau, et l'on sème sur la surface et sur les côtés du gâteau, des pistaches coupées en minces filets, et quelques raisins de Corinthe. Placer ensuite le gâteau dans un compotier de cristal et verser autour un sirop de framboises ou une crème anglaise aromatisée de vanille.

Pancakes.

Le mot pancake, qu'on a tort d'écrire pannequet, est un mot anglais dont les dérivatifs *pan* et *cake* signifient gâteau et poêle.

En Angleterre comme en France, l'usage exige que l'on mange des crêpes le mardi gras.

L'appareil à pancake se prépare ainsi :

Délayer 120 grammes de farine, 10 grammes de sucre, 20 grammes de macarons écrasés, un peu de fleur d'orange, une pincée de sel, 4 œufs entiers, un demi-litre de lait et 30 grammes de beurre fondu. Faire frire dans la poêle comme les crèpes ordinaires. Les macarons ne sont pas obligatoires.

Pancakes soufflés.

Mettre dans une casserole 60 grammes de farine, autant de sucre et délayer le tout graduellement avec un verre et demi de lait. Ajouter 30 grammes de beurre, un grain de sel et le zeste râpé d'un citron. Tourner l'appareil sur un feu ardent jusqu'à ce qu'il épaississe, et le faire réduire pendant cinq minutes en remuant constamment. Retirer l'appareil du feu et, lorsque la pâte est un peu refroidie, ajouter 4 jaunes d'œufs dont on fouette les blancs bien ferme.

Faire fondre dans une petite poêle une cuillerée à bouche de

beurre clarifié et, lorsqu'il est bouillant, étendre dans la poêle assez d'appareil à soufflé pour en couvrir le fond. Lorsque le pancake est coloré d'un côté, on le retourne, et lorsqu'il est coloré de l'autre côté on le fait glisser sur le plat dans lequel il doit être servi, et qui doit être en porcelaine à feu ou en argent.

On met le plat à four modéré, pendant qu'on prépare un second pancake, lequel on fait glisser sur le premier, que l'on a préalablement enduit de marmelade de pommes ou d'abricots. On continue ainsi en alternant la marmelade et le pancake jusqu'à ce que l'on ait la hauteur désirée. Cet entremets ne doit sortir du four que pour aller sur table.

Gâteaux à la noix de coco. — Cocoa nut pastry.

Préparer une demi-livre de pâte à génoise légère et la faire cuire sur un plafond carré. Lorsqu'elle est cuite, la retourner sur une feuille de papier et la laisser refroidir. On détaille alors la génoise en bandes larges de six centimètres à peu près, que l'on fend par le milieu pour la garnir de marmelade d'abricots à laquelle on a mélangé de la noix de coco râpée. On réunit les deux abaisses, et l'on glace la surface de la génoise avec une glace à l'eau, ou avec une couche de fondant; puis avant que le sucre ne soit tout à fait sec, on sème sur les gâteaux de la noix de coco râpée. On détaille ensuite la génoise d'après la méthode ordinaire.

Muffins.

Préparer une pâte molle avec une livre de farine délayée avec un verre de lait tiède, 10 grammes de sel et 15 grammes de levure.

Placer la pâte dans une sébille et la laisser revenir pendant trois ou quatre heures. Le remettre sur le tour et y ajouter de la farine afin de la rendre assez consistante pour pouvoir la travailler. En former des boules de la grosseur d'un œuf, qu'on aplatit et qu'on pose sur un linge bien fariné dans un endroit chaud.

Lorsque les muffins sont revenus à point, on les fait cuire sur la plaque d'un fourneau en fonte bien chauffée et lorsqu'elles sont cuites d'un côté on les retourne avec un couteau à palette. Quelques minutes de cuisson suffisent. On mange ces gâteaux pour déjeuner, ou avec le thé de 5 heures. Les fendre en deux lorsqu'on veut les servir et les faire griller comme des rôties de pain ordinaire. On étend du beurre frais sur chaque tranche qu'on rassemble ensuite en donnant aux muffins leur forme primitive.

Butter biscuits.

Ingrédients : une livre de farine, 100 grammes de beurre, un demi-verre de lait, une pincée de sel, autant de sucre et 10 grammes de levure. Former une pâte très ferme qu'on abaisse et qu'on détaille avec un coupe-pâte uni, et qu'on pique ensuite avec un ustensile appelé « tampon à clou ». Laisser revenir une heure, et cuire à four chaud. A leur sortie du four les humecter légèrement avec un pinceau trempé dans du lait sucré et mélangé avec de l'œuf battu.

York biscuits.

Ingrédients : une livre de farine, 100 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs, une pincée

de sel, et le tiers d'un litre de lait. Dissoudre le sucre et le sel dans le lait chaud. Placer la farine sur le marbre, et avec le lait et les autres ingrédients, faire une pâte ferme qu'on abaisse de l'épaisseur d'un centimètre et qu'on découpe avec des emporte-pièce de fantaisie. Cuire à four chaud.

Cheese biscuits.

Ces biscuits, qui sont de la grandeur d'une pièce de 10 centimes, sont mis gratis à la disposition des clients dans les bons public houses. Ce sont des biscuits secs et non sucrés qu'on mange aussi avec le fromage en guise de pain.

Ingrédients : 500 grammes de farine de gruau, 150 grammes de beurre, un œuf, une grosse pincée de sel, un verre de lait.

Mélanger d'abord la farine et le beurre; puis après avoir fait un *puits* avec la farine ajouter le lait et l'œuf entier. Amalgamer tous les ingrédients pour en former une pâte très ferme qu'on laisse reposer plusieurs heures enveloppée dans un linge mouillé. On abaisse la pâte de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et l'on détaille les biscuits qu'on fait cuire à four chaud, après les avoir piqués de plusieurs trous avec une fourchette. Lorsqu'ils sont cuits il faut encore les faire sécher à l'étuve pendant une heure.

Water biscuits *ou* hard biscuits.

Les boulangers et les pâtissiers anglais ont une supériorité marquée pour la fabrication de ces biscuits secs appelés Water biscuits (biscuits à l'eau).

Ils en confectionnent une infinité de variétés, comme forme et comme grandeur, et s'ils diffèrent par les ingrédients qui

les composent, leur manipulation est toujours à peu près la même. Il faut d'abord, dans tous les cas, commencer par mélanger le beurre et la farine en frottant ensemble les deux ingrédients, jusqu'à ce que la farine apparaisse comme sableuse sous la pression des doigts, afin que le peu de beurre que contient la pâte soit également distribué. Ce n'est qu'alors qu'on ajoute les autres ingrédients, qui se composent invariablement, en plus ou moins grande quantité, de farine, de lait ou d'eau, et d'œufs. La pâte doit toujours être très ferme, et c'est avec une grande difficulté qu'on arrive à obtenir un bon résultat. Aussi, les fabricants ont-ils recours à un système de rouleau à levier, ou à une espèce de cylindre en bois sous lequel on fait passer et repasser la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse.

Il faut alors l'envelopper dans un linge humide, et la laisser reposer plusieurs heures avant de s'en servir.

Après avoir détaillé les « Water biscuits » à l'emporte-pièce, on les pique au moyen d'un coupe-pâte auquel plusieurs pointes sont ajustées. A défaut de cet instrument, on se sert d'une fourchette de fer à pointes acérées.

Règle générale : ces biscuits doivent être cuits à four chaud et laissés, après être sortis du four, dans une étuve, pendant une heure ou deux.

Ce n'est qu'à cette dernière condition qu'on les conservera secs. Il faut aussi avoir soin, lorsqu'ils seront bien refroidis, de les préserver de l'humidité en les enfermant dans des boîtes en fer-blanc, inaccessibles à l'air.

Captain biscuits.

Le biscuit sec le plus en honneur est le Captain biscuit.

On en fait de deux espèces : le Captain biscuit épais (*Thick captain*), et le mince (*Thin captain*) ; mais la manipulation et la

composition de la pâte est la même, sauf que, pour les minces, on met un peu moins de beurre.

Ingrédients : 1 kilogramme de farine, 60 grammes de beurre, 1 œuf entier, 20 grammes de sel et un verre d'eau. Procéder comme il est expliqué précédemment, pour le Water biscuit. On les coupe avec un coupe-pâte rond, de six ou huit centimètres de diamètre.

Biscuits à la diable. — Devilled biscuits.

Ces biscuits, que l'on ne sert que dans certains dîners, notamment dans les mess d'officiers et les repas de chasse, se préparent ainsi :

On étend du beurre sur les deux faces d'un « Captain biscuit », qu'on saupoudre de poivre rouge. On le met ensuite sur le gril pendant quelques minutes. Quelquefois, pour varier, on ajoute au beurre un peu de poudre de curry, de la purée d'anchois ou de la moutarde anglaise. On sert les Devilled biscuits à la fin du dîner ou du souper, lorsqu'après avoir enlevé la nappe, on apporte les vins de Porto et de Xérès.

Cette antique coutume qui consistait, en Angleterre, à manger des hors-d'œuvre *endiablés* (*Devilled*), après le dîner, dans le but de provoquer une soif artificielle, pour exciter les buveurs repus à boire de nouveau, a, depuis longtemps, disparu des mœurs anglaises; mais il fut un temps où, lorsque les dames avaient quitté la table, on apportait un assortiment de mets fortement épicés, tels que harengs saurs, sardines et anchois roulés dans le curry et le paprika; rôties de pain au fromage, saupoudrées de poivre de Cayenne; biscuits au gingembre, carcasses de volaille et de gibier grillés, et enduits de condiments diaboliques. Un dîner n'était complet qu'à la condition de voir figurer un de ces excitants au dessert.

En ce temps-là, et cette époque n'est pas encore très éloignée,

le départ des dames donnait le signal de l'orgie. Le vin de Porto, le xérès, le champagne et le whisky étaient apportés, et les bouteilles pleines succédaient aux bouteilles vides, avec un admirable entrain. Aussi, après une heure ou deux de ces libations désordonnées, la moitié des convives roulaient inévitablement sous la table. Aujourd'hui, nos voisins ne s'adonnent plus à ces excès d'intempérance ; ou si, dans certains cas, ils veulent encore faire revivre la vieille tradition, ils le font avec plus de décence et de modération.

Scotch scones.

Ce gâteau est d'origine écossaise. C'est un biscuit sec qui se sert ordinairement avec le thé, surtout en province. On étend du beurre frais dessus.

Recette : Une livre de farine, 125 grammes de beurre, une cuillerée à moutarde de bicarbonate de soude, un peu de sel et assez de crème ou de lait pour former une pâte ferme. Abaissez au rouleau et détaillez les scones de la forme triangulaire et de la grandeur des « sablés » parisiens.

On doit mettre les scones au four à chaleur modérée aussitôt qu'ils sont sur plaques. Quelques minutes de cuisson suffisent.

Il est important de bien amalgamer le carbonate de soude avec la farine avant d'opérer le mélange avec la crème ou le lait.

Ginger nuits

Ingrédients : une livre de farine, un quart de beurre, 200 grammes de mélasse, 30 grammes de gingembre en poudre, un peu de zeste de citron haché très fin, deux ou trois œufs entiers, et 5 grammes de carbonate de soude. Mélanger ces ingrédients, et en former une pâte ferme qu'on abaisse au rouleau de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Détailler à l'emporte-pièce mesurant 5 centimètres de diamètre et cuire à four chaud.

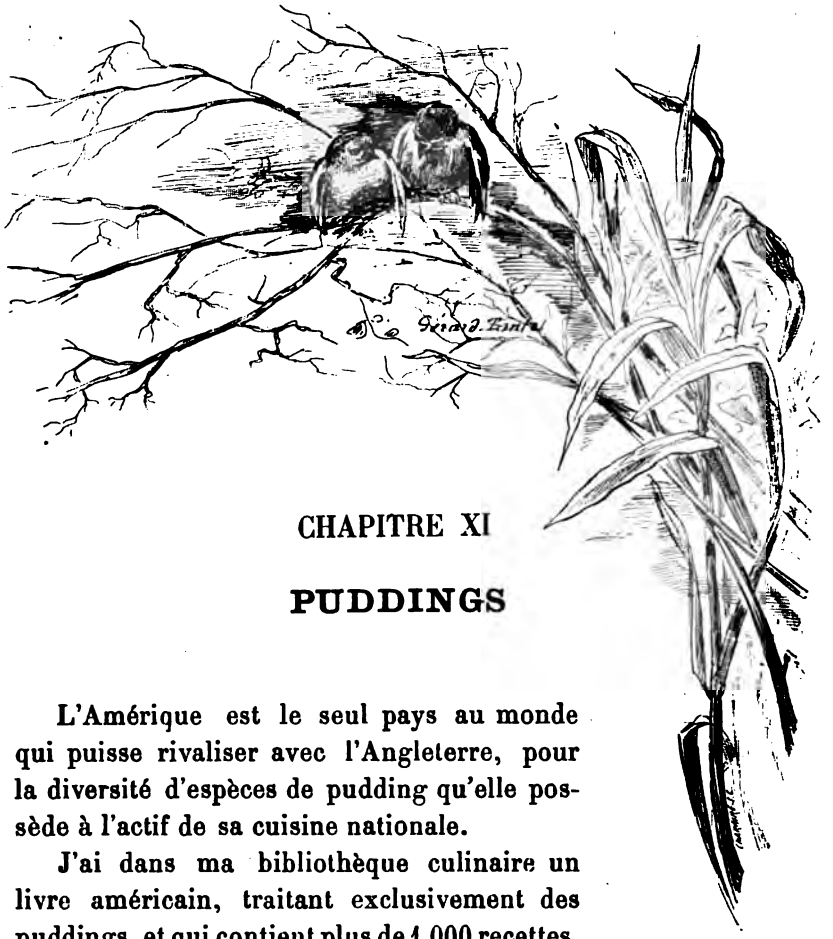
CHAPITRE XI

PUDDINGS

SOMMAIRE

Amber pudding.
Apple dumpling bouilli (*Boiled apple dumpling*).
Apple dumpling au four (*Baked apple dumpling*).
Bakewell pudding.
Batter pudding (*Batter pudding*).
Beurre au cognac (*Brandy butter*).
Crème anglaise (*Custard*).
Crème renversée (*Custard pudding*).
Dampfnuden à l'allemande (*German dumpling*).
Dumpling ordinaire (*Dumpling*).
Krapfens à la viennoise (*Austrians puffs*).
Collège pudding (*College pudding*).
Nursery pudding (*Nursery pudding*).
Œufs au lait (*Custard pudding*).
Pudding de Noël.
Plum pudding (*Plum pudding*).
Pudding au citron (*Lemon pudding*).
— à l'orange (*Orange pudding*).
— à la mie de pain (*Bread crumbs pudding*).
— à la Prince Albert (*Prince Albert pudding*).
— de fruits en général (*Fruit pudding in general*).
— à la moelle (*Marrow pudding*).
— mousseline (*Muslin pudding*).
— soufflé (*Soufflé pudding*).
— soufflé à la pâtissière (*Soufflé pudding*).
— roulé (*Rolly pudding*).
— de pain bis (*Brown bread pudding*).
— de pain beurré (*Bread and butter pudding*)
— de riz au naturel (*Plain rice pudding*).
— de riz aux œufs (*Rice pudding*).
— au raisin de Corinthe (*Currant pudding*)
— de pain aux cerises (*Cherry bread*).
— à la Cobourg (*Cobourg pudding*).
— au gingembre (*Ginger pudding*).

Pudding de tapioca (*Tapioca pudding*).
— de cabinet (*Cabinet pudding*).
— de figues (*Figg pudding*).
— de riz aux amandes.
— à la Sefton.
Yorkshire pudding.
Pudding du sportman (*Sportman pudding*).
Tôt fait (*Hasty pudding*).
Pudding monstre (*Monster pudding*).
— de marrons (*Chesnut pudding*).



CHAPITRE XI

PUDDINGS

L'Amérique est le seul pays au monde qui puisse rivaliser avec l'Angleterre, pour la diversité d'espèces de pudding qu'elle possède à l'actif de sa cuisine nationale.

J'ai dans ma bibliothèque culinaire un livre américain, traitant exclusivement des puddings, et qui contient plus de 1 000 recettes. Je m'abstiendrai de les énumérer toutes, car il en est de ces entremets comme des omelettes, qui peuvent être apprêtées de 200 façons différentes ; mais qui ne varient entre elles que par l'assaisonnement ou l'addition d'une substance alimentaire quelconque. Ces innombrables manières de confectionner des omelettes, pourraient se résumer en quelques lignes ; comme les mille recettes de mon volume de puddings pourraient être décrites en quelques pages.

Je ne m'occuperai donc dans ce chapitre que des principaux puddings anglais, en laissant de côté ceux que la fantaisie ou l'originalité peut avoir suggéré à l'auteur du livre, et qui ne sont après tout que des dérivatifs de ceux dont je donne les recettes.

Doit-on écrire Pudding, Pouding ou Boudin?

Si la question m'était soumise, je répondrais que, lorsqu'on emprunte un mot à une langue étrangère, pour désigner un objet ou une chose originaire d'un pays qui n'est pas le nôtre, nous devons respecter l'orthographe du nom de cet objet ou de cette chose. Aussi, dirai-je et écrirai-je toujours le mot « pudding » tel que les Anglais l'écrivent.

Plum-Pudding.

A tout seigneur tout honneur; c'est pourquoi nous nous occuperons tout d'abord de celui des puddings qui constitue l'entremets national par excellence, et dont la réputation est universelle. Le plum-pudding est l'accompagnement obligé du roast-beef le jour du sabbat, et dans les agapes populaires, c'est toujours lui qui trône comme pièce principale de résistance parmi les entremets.

Il existe, en Angleterre, des gens ignorants et timorés qui sont convaincus que les Français se nourrissent exclusivement de grenouilles. Par contre, en France, aux yeux de ceux qui ne connaissent pas la manière de vivre des Anglais, le plum-pudding et le roast-beef résument l'idéal de la cuisine britannique.

Le plum-pudding est peu goûté en France; cela tient à ce que sa composition, de nature indigeste, ne convient pas à nos estomacs délicats. Pourtant je constate que depuis quelque temps, on commence à le voir sur les menus des grands restaurants. On raconte à ce sujet une anecdote amusante : Le marquis de Z., lors d'un voyage à Londres, avait rapporté la recette du plum-pudding qu'il avait donnée à son cuisinier, en lui enjoignant d'avoir à lui en préparer un.

La recette disait bien que les ingrédients, après avoir été mélangés, devaient bouillir pendant cinq heures; mais on avait omis de spécifier qu'il fallait envelopper la préparation dans une

serviette, ou la mettre dans un moule; si bien que le cuisinier, ne sachant comment servir son entremets qui, par suite d'un long séjour dans l'eau bouillante, se trouvait à l'état liquide, crut bien faire en l'envoyant dans une soupière.

Recette : 500 grammes de graisse de bœuf hachée très fin, 250 grammes de mie de pain, 250 grammes de farine, 250 grammes de cassonade, 3 œufs entiers, une pincée de sel, autant de cannelle en poudre et de muscade râpée, 200 grammes de raisins de Corinthe, 200 grammes de Smyrne, 200 grammes de Malaga, 150 grammes de cédrat, et 100 grammes d'écorce d'orange confite.

Hachez la graisse de bœuf, lavez et épluchez les raisins de Corinthe. Épépinez les raisins de Smyrne, et coupez en gros dés les écorces confites. Mêlez ces ingrédients dans une terrine avec la farine, le sucre, la mie de pain, les œufs et les épices, et ajoutez un verre de rhum ou de cognac. Beurrez un moule à dôme, emplissez-le avec l'appareil, et beurrez également le centre d'une serviette que vous appliquez sur le moule à la surface du pudding. Nouez les pans de la serviette en dessous du moule, et ficelez fortement.

Plongez ensuite le pudding à l'eau bouillante et laissez cuire pendant cinq heures, en ayant soin de ne pas arrêter l'ébullition. Au moment de servir, déballez le pudding et dressez-le sur un plat.

Envoyez à part soit un sabayon, soit même une sauce faite avec de l'arrowroot aromatisée, ou bien encore du beurre au cognac.

Le plum-pudding, à défaut de moule, se fait cuire dans un linge beurré et fariné dont on attache fortement les quatre coins avec une ficelle. Lorsqu'il est cuit, on l'égoutte sur le côté le plus creux d'un tamis. On détache les coins de la serviette et on retourne le tamis et son contenu sur le plat. Le linge s'enlève facilement.

On peut aussi faire cuire le plum-pudding dans un moule à cylindre beurré et fariné, qu'on emplit avec l'appareil. On le place dans une casserole fermant hermétiquement, avec de l'eau jusqu'à la moitié de la hauteur du moule et on le laisse

cuire ainsi à la vapeur pendant quatre heures. Lorsqu'il est démoulé sur un plat, on l'arrose parfois de rhum ou de cognac qu'on allume avant de l'envoyer sur table.

Beurre au cognac. — Brandy butter.

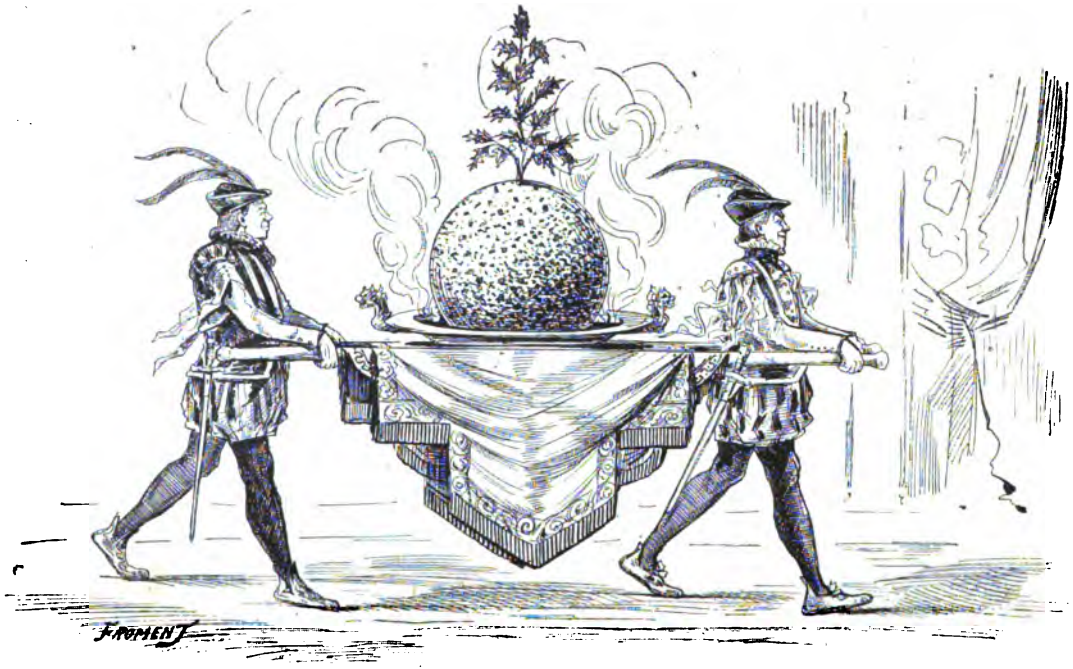
Faire fondre un quart de beurre en pommade, avec un peu de sucre, et le remuer constamment en y ajoutant goutte à goutte un verre de cognac. Conserver le beurre au frais et le servir sur une assiette en même temps que le plum-pudding.

Pudding de pain bis à la Gotha. — Brown bread pudding.

Ingrédients : 350 grammes de mie de pain bis, 150 grammes de sucre en poudre, 6 œufs, un quart de litre de crème fouettée, une pincée de sel, le zeste haché d'un citron et une demi-livre de cerises fraîches. Mélanger dans une terrine la mie de pain, le sucre, les jaunes d'œufs, la crème, le citron haché, le sel et en dernier lieu les blancs fouettés. Beurrez un moule à charlotte, et semez un peu de mie de pain dans l'intérieur. Étendez dans le fond du moule une couche de l'appareil sur lequel vous semez des cerises fraîches dont on a enlevé les noyaux. Ajoutez de nouveau une couche d'appareil, puis des cerises, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit presque plein. Mettez alors le pudding cuire à four doux pendant une heure. Démouler et saucez avec un sirop de cerises.

Ce pudding aussi peut se faire cuire au bain-marie.

La charmante pièce de vers qui suit, est extraite des œuvres de mon estimable ami, Achille Ozanne, le Berchoux moderne, et l'auteur de ce spirituel recueil de « poésies gourmandes » que tout cuisinier ayant quelque souci de l'art qu'il professe, doit avoir dans sa bibliothèque.


F. POMENT

LE PLUM-PUDDING DE NOËL

Ainsi que le drapeau, symbole magistral,
Chaque pays possède un mets national,
Dont les divers destins les rendent respectables.
L'un s'illustre aux combats, les autres sur les tables !

Souverains, magistrats, femmes, vieillards, enfants
De la noble Angleterre,
Chantent du fond du cœur les bienfaits triomphants
Du pudding légendaire !

Sa recette

Raisins d'Espagne et d'Orient,
De l'Inde, gingembre et cannelle,
Cédrat, muscade à bon escient,
Ce sont les parfums qu'il recèle.
Farine, graisse, lait, des œufs,
Puis mouillez d'un arome unique,
Ces produits mélangés entre eux,
De bon rhum de la Martinique.
Dans un linge assez grand, bien fariné, beurré,
Que le pudding se moule,
Modelé, façonné, ficelé bien serré,
Tout rond comme une boule.

Sachez que sa cuisson est simple en son effet :
Il cuit à l'eau bouillante.
On le sert entouré de bon rhum, dont on fait
Jaillir la flamme ardente !

Ses bienfaits

D'un élan généreux, le bourgeois, le richard,
Pour les déshérités, d'avance ont fait la part.
Le pauvre en sa cabane où le chaume le couvre [1]

Fête comme les rois ;
Et dans toute prison, la geôle qui s'entr'ouvre
Donne au pudding ses droits !

. . . . . .

Voilà comment l'Anglais, en ce jour de Noël,
Comprend l'égalité par-devant l'Éternel !

ACHILLE OZANNE.

Décembre 93.

1. Excuse-moi, Malherbe.

Pudding de pain beurré. — Bread and butter pudding.

Ce pudding est en grande estime chez nos voisins, non seulement parce qu'il est facile et peu coûteux à confectionner, mais aussi à cause de son excellence.

Ingrédients : Pain, beurre, œufs, sucre et lait. Couper des tranches de pain beurré très minces et les placer superposées dans un plat à pudding (pudding dish), après avoir semé sur chacune des tranches des raisins de Corinthe épluchés et bien lavés. Casser dans une bassine deux œufs entiers et deux jaunes; ajouter du sucre en poudre, battre les œufs et le sucre, et délayer avec un demi-litre de lait, parfumer l'appareil avec du sucre de vanille, de fleur d'orange ou de citron, et le verser sur le pain beurré. Lorsque le pain est bien imbibé, mettre le pudding à four modéré pendant une demi-heure. Lorsqu'il est cuit on sème du sucre à la surface et on le glace à la salamandre.

Pudding de riz aux œufs. — Rice pudding.

Laver et faire blanchir 125 grammes de riz. — L'égoutter et le remettre dans la casserole. Le faire cuire avec du lait et 50 grammes de beurre frais, comme s'il s'agissait d'un gâteau de riz; mais il doit être tenu plus liquide. Lorsqu'il est cuit à point, on ajoute au riz du sucre et un parfum quelconque, puis deux œufs entiers. Beurrer un plat à pudding, l'emplir jusqu'au bord avec l'appareil, et le mettre à four modéré; une demi-heure de cuisson suffit. Lorsque le pudding est cuit, le saupoudrer de sucre fin et le glacer à la salamandre. Quelquefois on ajoute au riz, lorsqu'il est cuit, une poignée de raisins de Corinthe

Pudding de riz au naturel. — Plain rice pudding

Le pudding de riz tel qu'on le prépare dans les familles qui vivent à l'économie se fait ainsi : Laver le riz et le mettre dans le fond d'un plat à pudding préalablement beurré. Le recouvrir de lait sucré, semer sur la surface un peu de muscade râpée ou de cannelle en poudre, et faire cuire à four chaud pendant une heure.

Crème renversée. — Steamed custard pudding.

L'entremets qu'on appelle en anglais *steamed custard pudding*, ne diffère en rien de ce qu'on nomme dans le vocabulaire de la cuisine française, crème renversée, et se compose d'œufs, de sucre et de lait dans la proportion de 6 œufs entiers pour 120 grammes de sucre et un demi-litre de lait. On aromatise la crème d'une saveur quelconque, et on la passe à travers une mousseline dans un moule beurré qu'on met au bain-marie pendant une heure, en ayant soin de ne pas le laisser bouillir. Démouler dans un plat creux, et saucer d'un sirop de fruits quelconque, ou d'une sauce à l'arrowroot.

Pudding de pain aux cerises. — Cherry bread.

Piler dans un mortier une livre de belles cerises avec leurs noyaux. On les met ensuite dans un poêlon de cuivre avec 200 grammes de sucre et un grand verre de vin de Porto. Laisser cuire sur le feu pendant dix minutes, et passer la purée

à travers un tamis de Venise au moyen d'une cuiller de bois.

Pendant que cuisent les cerises, on prépare des tranches de pain de mie, ou mieux encore de brioche rassie, qu'on coupe d'égale grandeur avec un emporte-pièce et qu'on fait frire dans le beurre clarifié. Lorsque les croûtons de pain ou de brioche sont d'une belle couleur dorée, on les trempe dans la purée de cerises et on les place en forme de turban dans un plat à pudding ou dans une caisse à soufflé en argent. Semer à la surface un peu de poudre de cannelle, et mettre au four. Laisser mijoter pendant une demi-heure. Les croûtes doivent avoir été bien imbibées de sirop avant de les mettre au four, et il faut avoir soin de verser un peu de sirop dans le plat, afin que les croûtes ne s'attachent pas au fond.

Pudding de marrons. — Chesnut pudding.

Enlevez avec un couteau la première peau de cinquante marrons. Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole pour blanchir les marrons afin d'enlever la seconde peau. Lorsqu'ils sont tous bien épluchés, mettez-les cuire avec une demi-gousse de vanille, de l'eau, et 60 grammes de sucre. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les à travers un tamis de crin, et remettez la purée dans la casserole avec 100 grammes de beurre et un décilitre de crème. Remuez sur le feu pendant quelques minutes, en ayant soin que la purée n'attache pas au fond de la casserole. Lorsqu'elle n'adhère plus aux parois, retirez-la du feu et laissez-la refroidir un peu, puis mélangez aux marrons un œuf entier et cinq jaunes. Fouettez les blancs, et amalgamez-les avec le pudding lorsqu'ils sont bien fermes. Beurrez un moule uni, et remplissez-le avec l'appareil. Mettez au bain-marie a étuver pendant une heure et demie. Lorsque le pudding est cuit, démoulez-le sur un plat, et saucez d'une sauce abricot dans laquelle vous mélangez un verre de madère.

Crème anglaise. — Custard.

La crème anglaise ou « custard » aromatisée d'une saveur quelconque, le plus souvent de cognac ou de curaçao, se sert pour saucer les puddings. On ne doit pas épargner les jaunes d'œufs pour lui donner une certaine consistance ; mais par économie on y ajoute une pincée ou deux d'arrowroot.

Œufs au lait. — Custard pudding baked.

Le custard pudding n'est autre chose que les œufs au lait, et se prépare soit dans un plat à pudding, soit dans des petits pots ainsi qu'on le fait en France. Ce pudding se fait cuire à four doux, au bain-marie ou dans un steamer.

Pudding de figues. — Figg pudding.

Prendre une demi-livre de figues, une livre de graisse de rognon de bœuf épluchée, et une demi-livre de farine. Hacher

ensemble les figues et la graisse et y ajouter la farine graduellement, pour faciliter le mélange, ainsi qu'une pincée de sel et

deux œufs entiers. Déposer la préparation dans une serviette beurrée dont on attache les quatre coins avec une ficelle, puis plonger le pudding à l'eau bouillante et le laisser cuire à grande eau pendant trois heures. Au bout de ce temps, détacher les coins de la serviette, et dresser le pudding sur un plat creux. On le sauce avec une sauce à l'arrowroot aromatisée d'un peu de sucre de citron ou de vanille ou mieux encore avec une sauce anglaise (custard).

Pudding de riz aux amandes.

Laver 350 grammes de riz et le mettre dans une casserole avec un quart de beurre, un quart de sucre, une pincée de sel, 120 grammes d'amandes hachées très fin et trois quarts de litre de lait. Laissez le riz bouillir tout doucement jusqu'à complète cuisson. S'il se trouvait trop épais, on ajouterait un peu de lait. On mélange au riz, lorsqu'il est un peu refroidi, six jaunes d'œufs et trois blancs fouettés.

Beurrez grassement un moule à charlotte, et semer autour des parois, des amandes coupées en filets. Emplir le moule avec le riz et mettre au four pendant une heure. Lorsque le pudding est cuit, on le démoule sur un plat et on le sauce d'une sauce abricot, ou d'un sabayon.

Nursery puddings.

Les puddings de tapioca, de semoule, de vermicelle, de sagou, etc., se font de la même manière que les puddings de riz. Ces puddings font partie de la diète des enfants ; aussi, dans les les familles, il est d'usage d'en envoyer un à la « nursery » tous jours pour le repas des enfants qui a lieu généralement à une heure.

Les puddings sus-mentionnés se font aussi dans des moules à charlotte. Dans ce cas, on les tient un peu moins liquides et on double la quantité d'œufs employés. On les fait cuire au four, au bain-marie ou à la vapeur; et lorsqu'ils sont démoulés et dressés sur le plat, on les entoure d'un sirop de fruits quelconque ou d'une sauce à l'arrowroot, dans laquelle on ajoute du sucre et un verre de cognac; ou bien encore, on masque le pudding d'une crème anglaise bien liée, « custard sauce ».

Pudding à la Cobourg.

On doit se servir pour préparer ce pudding d'une brioche rassie ayant été cuite dans un moule à charlotte.

Parer la croûte, puis couper la brioche en tranches horizontales d'un demi-centimètre d'épaisseur. Masquer un des côtés de ces tranches d'une couche épaisse de marmelade d'abricot. Préparer une anglaise de deux œufs entiers, deux jaunes, et d'un tiers de litre de lait, sucrer cette anglaise suffisamment, la parfumer à la vanille ou au citron, la verser dans un plat et en imbiber les tranches de brioche, que l'on replace dans le moule à charlotte préalablement beurré. Remplir le moule avec le reste de l'anglaise, et mettre le pudding au bain-marie ou à la vapeur pendant une heure et demie. Le démouler alors sur un plat, et le masquer d'une sauce abricot dans laquelle on a mélangé un verre de madère ou de kirsch.

Prince Albert pudding.

Ingrédients : 250 grammes de beurre, 250 grammes de farine, 150 grammes de sucre, cinq œufs, 200 grammes de raisins de Smyrne, le zeste d'un citron râpé, une pincée de sel.

Faire fondre le beurre en pommade et y ajouter d'abord le sucre, puis les jaunes des œufs dont on réserve les blancs. Travailler cette pâte avec une cuiller de bois pendant dix minutes, puis ajouter la farine et le zeste de citron, et en dernier lieu, les blancs d'œufs fouettés. Beurrer un moule à charlotte, l'emplir avec l'appareil, et faire cuire à la vapeur ou au bain-marie pendant une heure et demie. Lorsque le pudding est cuit, le démouler et le masquer d'une sauce à l'arrowroot, aromatisée de sucre, de citron, ou d'un sirop de fruits quelconque.

Pudding au gingembre. — Ginger pudding.

Ingrédients : 200 grammes de farine, 200 grammes de sucre, un demi-litre de lait, 150 grammes de beurre, 6 œufs, 30 grammes de gingembre en poudre et 100 grammes de gingembre confit. Délayer dans une casserole la farine, le sucre et le lait, ajouter ensuite le beurre et une pincée de sel, et remuer sur un feu vif, avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que l'appareil commence à épaissir. Oter alors la casserole du feu, et remuer vigoureusement afin d'obtenir une pâte lisse. Remettre la casserole, et cuire la pâte pendant cinq minutes. La retirer alors et ajouter la poudre de gingembre, puis les six jaunes d'œufs et le gingembre confit. Fouetter les blancs d'œufs et les mélanger à l'appareil, qu'on verse dans un moule à charlotte beurré. Faire cuire au bain-marie pendant une heure et demie, et démouler sur un plat creux. Saucer le pudding avec une anglaise dans laquelle on a mis des morceaux de gingembre confit.

Batter pudding.

Mélanger dans une terrine 200 grammes de farine, une pincée de sel, 25 grammes de sucre, un demi-litre de lait, 4 œufs entiers et le zeste râpé d'un citron ou d'une orange.

beurrer un moule à dôme, l'emplir avec l'appareil, et faire étuver au bain-marie pendant deux heures.

Saucer d'une sauce au beurre parfumée au citron ou à l'orange, et envoyer à part dans deux soucoupes, du sucre en poudre et du beurre frais.

Ce pudding peut aussi se faire cuire dans un linge comme le plum-pudding. On attache les quatre coins du linge avec une ficelle et l'on plonge le pudding à l'eau bouillante. On le laisse cuire ainsi pendant une heure et demie.

Yorkshire pudding.

200 grammes de farine, 4 œufs entiers, un demi-litre de lait, du sel.

Mélanger graduellement la farine avec les œufs et le lait, et verser l'appareil dans un plat creux ou un plat à sauter, dans lequel on a fait fondre de la graisse clarifiée. Il faut avoir soin de ne verser la pâte dans le plat, que lorsque la graisse est excessivement chaude, afin d'éviter qu'elle ne s'attache. On place alors le pudding dans la lèchefrite, au-dessous du bœuf rôti, qui l'arrose de son jus pendant sa cuisson. Lorsqu'il est coloré à la surface, on le retourne dans son plat, pour finir de le cuire devant le feu.

Lorsqu'il est cuit, on le démoule sur un plafond, on le découpe en morceaux carrés d'égale grandeur, et on le dresse sur un plat pour le servir avec le *roast-beef*.

Pudding de citron — Lemon pudding.

Ingrédients : Le zeste râpé sur du sucre ainsi que le jus de trois citrons, un demi-litre de crème bouillie, 200 grammes de macarons écrasés, 10 jaunes d'œufs et 4 blancs fouettés,

100 grammes de sucre en poudre et une pincée de sel, et 100 grammes de mie de pain fraîche.

Mélanger tous ces ingrédients, moins les blancs d'œufs, dans une bassine, et les travailler vigoureusement pendant dix minutes. Prendre un plat à tarte et en beurrer le fond, tandis qu'on étend sur le bord une abaisse de pâte, qu'on fixe en l'appuyant avec le pouce. Après avoir chiqueté la bordure avec la pointe du couteau, on emplit le plat avec l'appareil après y avoir mélangé les blancs fouettés, et on met le pudding au four. Lorsqu'il est cuit on sème à la surface quelques macarons écrasés.

Pudding d'orange. — Orange pudding.

Ce pudding se fait de la même manière que le précédent en substituant des oranges aux citrons. Cependant il est bon d'employer plus de jus et moins de zeste.

Pudding de mie de pain. — Bread crumbs pudding.

Ingrédients : 350 grammes de mie de pain fraîche, 175 grammes de sucre en poudre, 60 grammes de beurre, un demi-litre de lait, 6 jaunes d'œufs, et 2 blancs fouettés, une pincée de sel et le zeste d'un citron.

Mettre la mie de pain, passée au tamis de fer, dans une bassine avec le sucre, le beurre, le zeste de citron et le sel. Jeter sur le tout le lait bouillant, et laissez reposer pendant dix minutes. Ajouter alors les jaunes d'œufs, puis les blancs fouettés, et après avoir beurré grassement un moule à charlotte ou à dôme, y verser l'appareil et faire étuver pendant une heure et demie. Saucer d'une sauce à l'arrowroot faite ainsi : mélanger une cuillerée à dessert d'arrowroot avec la même quantité de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un peu de muscade râpée, un verre de cognac et un verre d'eau. Remuer sur le feu jusqu'à ébullition.

Pudding Victoria. — Pudding Victoria.

Ingrédients : 350 grammes de biscuit de Savoie rassis et émietté, 60 grammes de sucre en poudre, un demi-litre de crème, 6 jaunes d'œufs et 2 blancs fouettés, une pincée de sel, un peu de cannelle en poudre ou de muscade râpée, et une poignée de raisins de Corinthe.

Jeter la crème bouillante sur le biscuit et le sucre et laisser reposer pendant quelques minutes. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et les autres ingrédients, puis finalement, les deux blancs fouettés. Faire étuver dans un moule beurré pendant une heure un quart, puis démouler et entourer la base d'une purée de fruits, ou bien saucer d'une crème anglaise (Custard).

Dumpling ordinaire.

Le dumpling est une variété de pudding, et la composition de sa pâte est la même qui sert à confectionner tous les puddings de fruits. On appelle cette pâte : *suet paste* et se fait ainsi : Hacher très fin 350 grammes de graisse de rognons de bœuf bien épluchée, que l'on mélange avec 500 grammes de farine, un peu de sel et un peu de sucre. Mouiller ces substances avec de l'eau froide, afin de bien les amalgamer et d'en former une pâte ferme.

Les dumplings ordinaires sont simplement des petites parties de cette pâte roulées en boules de la grosseur d'un œuf, que l'on précipite à l'eau bouillante, et qu'on laisse bouillir pendant une heure environ. Il est d'usage de servir ces dumplings avec le bœuf salé et le porc bouilli.

Boiled apple dumplings.

Épluchez des pommes de moyenne grosseur, retirez le trognon avec un coupe-pâte à colonne, et remplissez le vide avec du sucre mélangé avec du beurre. Enveloppez chaque pomme séparément dans de la pâte à dumpling. (Voir l'article précédent.) On se procure des morceaux de mousseline épaisse, mesurant à peu près 18 centimètres carrés, et dans chacun de ces morceaux d'étoffe, on enveloppe une pomme. Attacher les quatre coins de la mousseline avec de la ficelle et plonger les dumplings à l'eau bouillante. Trois quarts d'heure de cuisson suffisent.

Baked apple dumplings.

Préparer les pommes comme pour la recette qui précède; mais au lieu de pâte à la graisse de bœuf, on emploie soit de la pâte brisée, soit du feuilletage usé. On les dore à l'œuf et on les fait cuire à four vif au lieu de les faire bouillir. Lorsque les dumplings sont cuits, on les saupoudre de glace de sucre et on les passe à la salamandre.

Pudding roulé. – Rolly pudding.

Faire de la pâte à dumpling, l'abaisser au rouleau de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et étendre sur la surface une couche épaisse de confitures quelconque; soit marmelade d'abricots ou de pommes, ou confitures de fraises, framboises ou cassis, en ayant soin de laisser sur les bords de l'abaisse un petit

espace sans confitures, afin de pouvoir souder les extrémités du pudding. Rouler ensuite la pâte sur elle-même de l'épaisseur et de la forme d'un gros saucisson. L'envelopper dans un linge beurré, le ficeler aux deux extrémités, le plonger à l'eau bouillante, et le laisser cuire une heure et demie. L'égoutter alors, le déballer et le dresser sur un plat. Le masquer de confitures délayées avec du cognac et de l'eau.

Dampfnudeln à l'allemande.

Quoique ce mets soit d'origine allemande, j'en donne ici la recette parce qu'on le sert beaucoup en Angleterre :

Ingrédients : une livre de farine, 300 grammes de beurre,

5 œufs entiers, 30 grammes de sucre, deux cuillerées de crème, un peu de sel, 30 grammes de levure et le zeste d'une orange ou d'un citron frotté sur du sucre et râpé ensuite.

Tamiser la farine et en retirer le quart, dont on se sert pour mélanger avec la levure et la crème pour faire le levain, qu'on

place dans un vase couvert dans un endroit chaud, pour le faire lever.

Pendant ce temps, formez une couronne avec le reste de la farine qu'on a déposé sur le marbre, et mettez dans le centre le sel, le beurre, le sucre et les œufs. Mélangez le tout, et travaillez la pâte vigoureusement avec les mains, jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Lorsque le levain est assez revenu, c'est-à-dire lorsque son volume a augmenté du double de ce qu'il était au début, on le mélange à la pâte qu'on enveloppe dans un linge bien fariné, et qu'on place dans une terrine à une température modérée. Trois heures après, si toutefois la pâte est assez levée, on la renverse sur le tour et on l'abaisse au rouleau; puis on l'étend sur un plafond fariné qu'il faut mettre dans un endroit froid. Une demi-heure plus tard, vous découpez la pâte avec un emporte-pièce de 4 centimètres de diamètre, et déposez les dampfnudeln dans un sautoir, que vous avez préalablement beurré, en ayant soin de laisser entre chaque gâteau un espace de deux centimètres qui leur permet de s'étendre en cuisant. Versez alors assez de lait tiède sur les dampfnudeln pour qu'ils baignent, sans toutefois être couverts par le liquide, et mettez-les à four chaud. Au bout d'une demi-heure, ils seront cuits et légèrement colorés à la surface, et tout le lait devra avoir été absorbé. Il faut alors les saupoudrer de sucre fin, et les glacer à la salamandre. On les dresse dans un plat creux, et l'on envoie à part dans une saucière, un sabayon ou une crème anglaise aromatisée à l'orange ou au citron. On verse un peu de sauce dans le fond du plat.

Krapfens à la viennoise. — Austrian puffs.

Procédez exactement comme dans la recette précédente, en ce qui concerne la nature des ingrédients et leur manipulation. Après avoir mélangé le levain à la pâte, laissez-la lever dans un

endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, et lorsqu'elle a monté suffisamment, on l'abaisse sur le tour, au moyen du rouleau à pâtisserie, de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Découpez 24 *krapfens* avec un emporte-pièce de quatre centimètres de diamètre et placez dans le centre de 12 de ces abaisses un peu de confiture d'abricot ou de marmelade de pommes. Humectez les bords et recouvrez les gâteaux avec les douze ronds de pâte sur lesquels on n'a pas mis de confiture. Soudez les deux abaisses en appuyant légèrement avec le côté non coupant de l'emporte-pièce, et déposez les krapfens sur une serviette bien farinée. Couvrez avec un papier, et laissez reposer une demi-heure dans un endroit sec et à une chaleur tempérée. Au bout de ce temps, les krapfens sont prêts à faire frire.

Faites chauffer du saindoux dans lequel, lorsqu'il est bien chaud, on dépose avec précaution les gâteaux les uns après les autres. On les voit gonfler à vue d'œil, mais on ne doit les retourner que lorsque la partie qui plonge dans la friture est colorée. On les retourne avec une fourchette. Lorsqu'ils sont cuits, on les égoutte sur un tamis, on les saupoudre de sucre de vanille, et on les dresse en pyramide sur une serviette.

Pour qu'un krapfen soit bien réussi, l'endroit de la soudure des deux abaisses doit conserver une ligne blanche après la cuisson.

Pudding aux raisins de Corinthe. — Currant pudding.

Hacher très fin 350 grammes de graisse de bœuf que l'on mélange avec 500 grammes de farine et 350 grammes de raisins de Corinthe, une pincée de sucre et une de sel. Amalgamer ces ingrédients avec de l'eau pour en former une pâte ferme, qu'on roule ensuite de la grosseur et de la longueur d'un saucisson. Envelopper le pudding dans un linge beurré qu'on attache aux deux extrémités avec de la ficelle. Le plonger ensuite

dans l'eau bouillante, et le laisser cuire pendant une heure et demie.

Démouler le pudding, le couper en deux ou trois morceaux, le dresser sur un plat et le masquer d'une sauce au beurre aromatisée de citron ou d'orange, ou de tout autre aromate.

Pudding d'amandes. — Almonds pudding.

Ingrédients : 200 grammes d'amandes hachées;
120 grammes de sucre en poudre;
100 grammes de beurre;
2 œufs entiers;
Une pincée de sel;
Un verre de cognac, un verre de crème.

Mélanger le beurre et le sucre d'abord, puis les amandes, les œufs et le cognac ensuite. Travailler l'appareil vigoureusement pendant quelques minutes, ajouter du sucre de vanille.

Prendre un plat à tarte sur les bords duquel on applique une bande de pâte qu'on assujettit en pressant entre le pouce et l'index; puis on étend dans le fond du plat une couche épaisse de marmelade de pommes ou d'abricot. Cuire le pudding à chaleur modérée, et étendre sur la surface, de la purée de pommes.

Pudding de pommes étuvé. — Steamed apple pudding.

Peler et émincer une douzaine de pommes, qu'on fait cuire dans une casserole avec 50 grammes de sucre, le zeste d'un citron, 30 grammes de beurre et un demi-verre d'eau. Lorsque les pommes sont cuites en purée, on ajoute un peu de marmelade d'abricot et l'on passe la purée à travers un tamis de crin

ou de fil de laiton très serré. On remet alors la purée de pommes dans une bassine, on y ajoute une poignée ou deux de mie de pain fraîche et six jaunes d'œufs, dont on fouette trois des blancs en neige. Lorsque les œufs sont bien mélangés, on verse l'appareil dans un moule à charlotte bien beurré, et l'on met à étuver pendant une heure et demie. Lorsque le pudding est dressé sur son plat, on le masque d'un sirop d'abricot dans lequel on a mélangé un verre de xérès. Il va sans dire que la purée de pommes ne doit pas être trop liquide.

Pudding de tapioca. — Tapioca pudding.

Ingrédients : environ 300 grammes de tapioca, un litre de lait, 120 grammes de sucre, 6 jaunes d'œufs et 2 blancs fouettés, le zeste râpé d'un citron, 50 grammes de beurre et un grain de sel. Mettre dans une casserole le tapioca, le lait, le sucre, le sel et le zeste de citron, et le remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant un quart d'heure. Retirer la casserole du feu, et laisser refroidir un peu le tapioca, puis ajouter les quatre jaunes d'œufs et les deux blancs fouettés. Lorsque les œufs sont bien mélangés, on verse le pudding dans un moule à charlotte uni et on le fait pocher au bain-marie pendant une heure et demie. Au bout de ce temps retirer le moule, le laisser un peu reposer, et le démouler sur le plat qui lui est réservé. Servir une sauce anglaise ou un sabayon.

Pudding de pommes. — Apple pudding

Faire une pâte à la graisse de bœuf (suet paste) composée de 350 grammes de graisse hâchée, de 500 grammes de farine et d'une pincée de sel.

Avec cette pâte, foncer un moule à dôme grassement beurré. Remplir l'intérieur de pommes émincées, roulées dans du sucre en poudre, et aromatisées de zeste de citron haché. Recouvrir l'orifice avec une abaisse de pâte, à laquelle on soude les bords du pudding, qu'on enveloppe dans un linge et qu'on attache fortement avec une ficelle à la partie supérieure. Plonger le pudding à l'eau bouillante et le laisser cuire pendant deux heures. Le démouler sur un plat creux. On ne sert pas de sauce avec ce pudding.

Pudding de fruits en général.

On fait des puddings à l'instar du pudding de pommes, avec toute espèce de fruits et même avec de la rhuharbe, des groseilles vertes, et du potiron. Les cerises surtout, ainsi que tous les fruits à noyaux, font de très bons entremets. Quant on emploie des cerises et des prunes, il est préférable de ne pas ôter les noyaux, car ils communiquent au sirop un goût très agréable.

Bakewell pudding.

Foncer un plat à pudding avec une abaisse de pâte fine sur laquelle on étend une couche de marmelade d'abricot.

Mêler dans un mortier une demi-livre d'amandes moulues avec 30 grammes de mie de pain, 250 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, un verre de crème, un grain de sel, un peu de poudre de vanille et trois jaunes d'œufs, dont on fouette les blancs bien fermes, et qu'on mélange en dernier lieu. Emplir avec cette préparation le plat à pudding, et mettre au four pendant une demi-heure.

Amber pudding.

Beurrer un plat à pudding creux, et le foncer comme dans la recette qui précède avec de la pâle à flan.

Préparer une marmelade de pommes pas trop sucrée et aromatisée de vanille ou de citron. Y mélanger 30 ou 40 grammes de beurre, et 4 jaunes d'œuf. Emplir à moitié le plat à pudding avec cette marmelade, et mettre au four chaud. Au bout d'un quart d'heure, lorsque la surface de la marmelade aura fait croûte, on verse sur le pudding une crème anglaise composée de deux œufs entiers battus avec 30 grammes de sucre en poudre, et d'un verre de lait aromatisé de vanille ou de citron. On remet le plat au four jusqu'à ce que la crème soit prise. Le pudding se sert froid ou chaud à volonté.

Pudding à la sefton. — Sefton pudding.

Ingrédients : une livre de beurre en pommade, une livre de sucre en poudre, 8 œufs, une livre de mie de pain fraîche passée au tamis de fer, le zeste d'un demi-citron râpé, un grain de sel, un peu de crème.

Travailler le beurre avec le sucre dans une terrine et y ajouter graduellement les œufs et le zeste de citron.

Lorsque le mélange est bien opéré, on ajoute la mie de pain.

Beurrer un moule à charlotte, l'emplir avec l'appareil et mettre cuire au bain-marie pendant une heure et demie. Lorsque le pudding est démoulé sur le plat dans lequel il doit être servi, on l'arrose d'un sirop d'abricot qu'on aura fait chauffer additionné d'un verre de madère.

Pudding sportmar. — Sportman pudding.

Ingrédients : une livre de farine, une livre de graisse de rognon de bœuf hachée, 6 œufs entiers, une pinte de crème, 120 grammes de sucre en poudre, une livre de raisins de Corinthe bien lavés et épluchés, une demi-livre de raisin de Smyrne épépinés et hachés très fin, 120 grammes de cédrat et d'orange confite, également hachés, de la muscade râpée ainsi qu'un peu de cannelle pulvérisée et un verre de rhum ou de cognac.

Après avoir opéré le mélange de tout ces ingrédients dans une terrine, on beurre un linge dans lequel on enveloppe le pudding. On fixe une double ficelle autour du linge ainsi que l'on agit pour le plum-pudding ordinaire, puis on laisse cuire à grande eau pendant quatre heures en ayant soin que l'eau bouille constamment. Lorsque le pudding est cuit, on l'égoutte, on le débarrasse du linge qui l'enveloppe, et on le dresse dans un plat creux. On verse dessus une sauce à l'arrowroot, au rhum ou au cognac, ou simplement un sabayon au madère.

Pudding à la moelle. — Marrow pudding.

Nettoyer et hacher très fin une livre de moelle de bœuf, à laquelle on adjoint une demi-livre de mie de pain fraîche. Mettre le tout dans une bassine avec 150 grammes de sucre en poudre,

150 grammes de raisins de Corinthe lavés et épluchés, autant de cédrat confit coupé en julienne mince, une pincée de sel, le zeste râpé d'un citron, un verre de cognac ou de madère et trois œufs entiers. Beurrer un moule à charlotte, et l'emplir avec la préparation, poser le moule sur un plafond, et cuire à four modéré pendant une heure environ. Lorsque le pudding est cuit, le démouler sur un plat creux et l'arroser d'un sabayon au xérès.

Ce pudding doit être servi très chaud.

Pudding mousseline.

Ingrédients : 120 grammes de beurre, 120 grammes de sucre, 12 jaunes d'œufs, 8 blancs fouettés, le jus et le zeste râpé d'un citron.

Mélanger d'abord dans une casserole moyenne le beurre et le sucre légèrement chauffés, puis ajouter graduellement les jaunes d'œufs et le jus et le zeste de citron. Mettre la casserole au bain-marie, et faire prendre l'appareil en le tournant, jusqu'à ce qu'il ait atteint la consistance d'une sauce hollandaise. Le retirer alors du bain-marie et lorsqu'il est froid, ajouter les blancs fouettés. Beurrer et sucrer un moule à charlotte à cylindre et l'emplir avec l'appareil. Mettre une bande de papier autour du moule, et le mettre à pocher au bain-marie dans une casserole fermant hermétiquement. Lorsque l'eau est en pleine ébullition, on y place le pudding et l'on ferme immédiatement la casserole qu'on retire entièrement du feu. On le laisse ainsi éloigné du feu pendant une demi-heure sans le découvrir. Au bout de ce temps il doit être cuit. On le laisse reposer quelques minutes avant de le démouler et on le sert avec un sirop de fruits quelconque. Ce pudding est le plus léger et le plus délicat que je connaisse.

Pudding soufflé à la pâtissière. — Soufflé pudding.

Ingrédients : 120 grammes de sucre, 40 grammes de fécule, 4 jaunes d'œufs, 4 blancs fouettés, un verre et demi de lait, 30 grammes de beurre, de l'essence de vanille ou un parfum quelconque, un grain de sel.

Mélanger l'appareil comme une frangipane, en le tournant sur le feu, mais en réservant les blancs d'œufs qu'on fouette en neige, et qu'on mélange lorsque la crème est un peu refroidie.

Mettre au bain-marie et laisser cuire trois quarts d'heure.

Envoyer avec ce pudding un sabayon ou un sirop de fruits.

Pudding soufflé. (*Autre recette.*)

Délayer dans une casserole 60 grammes de farine, 60 grammes de sucre, et un verre de lait dans lequel on a fait infuser de la vanille ; ajouter 30 grammes de beurre et une pincée de sel. Tourner sur le feu jusqu'à ce que l'appareil épaississe, et le faire réduire sans le quitter pendant trois ou quatre minutes. Le retirer du feu, et lorsque la pâte est un peu refroidie, ajouter 4 jaunes d'œufs dont on fouette les blancs. Emplir alors avec cet appareil un moule à charlotte beurré et sucré, qu'on entoure d'une bande de papier fixé au moyen de ficelle, et mettre cuire le pudding au bain-marie pendant trois quarts d'heure. Lorsqu'il est cuit, le laisser reposer quelques minutes avant de le démouler. Saucer d'un sabayon ou d'une sauce à l'arrowroot.

Pudding tôt fait. — Hasty pudding.

Le hasty pudding est simplement ce que les ménagères françaises appellent un tôt fait. En voici la recette telle qu'on le fait en Angleterre: Faire bouillir un demi-litre de lait, dans lequel on a fait dissoudre 40 grammes de sucre, et infuser un peu de cannelle ou de vanille. Puis, après avoir retiré l'aromate, on ajoute une pincée de sel, et tandis que le lait bout, on laisse tomber de la farine en pluie dans la casserole. Tandis que d'une main on met la farine, on doit de l'autre main remuer constamment le pudding avec une cuiller de bois.

On obtient ainsi une espèce de bouillie grumeleuse qu'on verse dans un plat et qu'on fait gratiner au four.

Pudding monstre. — Monster pudding.

A l'époque de la guerre entre l'Amérique du nord et de l'Amérique du sud, le coton devint si rare, que la plupart des fabriques chômaient en Angleterre, et que des milliers d'ouvriers des villes manufacturières se trouvaient sans ouvrage, et mouraient littéralement de faim. Pour conjurer la famine, que l'histoire désigne sous le nom de « Cotton famine », chaque corps d'état s'unit pour venir en aide aux malheureux, et contribua, chacun dans la mesure de ses moyens, à soulager par des offrandes, la misère générale. C'est alors que la société des cuisiniers anglais de Londres conçut l'idée d'envoyer aux affamés du Lancashire un plum-pudding monstre qui pesait 900 livres.

Voici dans quelles proportions étaient les divers ingrédients qui entraient dans sa composition :

130 livres de raisins de Corinthe, 130 livres de raisins de Smyrne, 210 livres de farine, 130 livres de graisse de bœuf hachée, 80 livres d'oranges et de citrons confits ; 80 livres de sucre, 1,040 œufs, 8 gallons d'ale, 4 livres d'épices fines, 1 livre de gingembre en poudre.

Le moule avait 3 pieds de profondeur, 4 pieds de diamètre et 12 pieds de circonférence. On le fit cuire dans une des énormes chaudières du Workhouse de Mary-le-Bone. On le fit bouillir pendant 14 heures. Ce plum pudding pantagruélique fut conduit en grande pompe à la cité, escorté par la musique d'un régiment. Il fut exhibé pendant trois jours, puis expédié à Lancaster pour être distribué aux ouvriers affamés.

Pudding de cabinet. — Cabinet pudding.

Le pudding de cabinet se fait avec des biscuits à la cuiller rassis. On en garnit les parois d'un moule à charlotte préalablement beurré, et parsemé de raisins de Corinthe.

On prépare une macédoine de fruits confits, composée de raisins de Smyrne, Malaga épépiné, Corinthe, cédrat coupé en dés et angélique.

On alterne les couches de fruits et de biscuits jusqu'à ce que le moule soit presque plein. On fait ensuite une crème anglaise composée de trois œufs entiers et trois jaunes, 50 grammes de sucre, un demi-litre de lait et un parfum quelconque. On emplit le moule une heure avant de le mettre à cuire. On le met au bain-marie pendant une heure et demie. On le démoule dans un plat creux, et l'on sauce d'un saubayon ou d'une crème à l'anglaise.

Gelée sucrée de pieds de veau. — Calf's foot jelly.

Dans les soirées et soupers de bal, on sert énormément de gelées sucrées faites de pieds de veau ; mais le plus souvent,

par économie, on remplace les pieds de veau par de la gélatine. Désosser et faire tremper pendant trois heures six pieds de veau. Les faire blanchir, et jeter la première eau. Les remettre au feu, et les laisser cuire pendant cinq ou six heures. Passez alors le bouillon à la serviette, le dégraisser et le mettre à refroidir. Cette opération doit se faire la veille du jour où l'on doit clarifier la gelée. Lorsque le bouillon est tout à fait froid, on enlève facilement le peu de graisse qui reste, en essuyant la surface avec un linge imbibé d'eau chaude.

Mettre la gelée dans une casserole avec le sucre nécessaire, un morceau de cannelle, le zeste de deux oranges et de deux citrons, et le jus de six citrons et de quatre oranges. Casser six ou huit blancs d'œufs, qu'on mélange en les fouettant avec un peu d'eau froide, et que l'on verse dans la casserole contenant la gelée. On continue à remuer jusqu'à ce que le liquide ait atteint le degré d'ébullition. On retire alors la casserole du feu, et on laisse reposer quelques minutes, pendant lesquelles on apprête la poche à filtrer que l'on suspend entre deux chaises lorsqu'on n'a pas de boîte à gelée ; mais il est rare qu'une cuisine n'ait pas cette boîte parmi ses ustensiles. La chausse ou la poche, ayant été bien rincée, est alors utilisée pour filtrer la gelée qu'on y verse. On la repasse une seconde fois, et si l'opération a été bien faite, on aura obtenu une gelée des plus limpides. On doit, avant d'opérer la clarification, mettre un peu de la gelée à la glace pour s'assurer de sa consistance afin de pouvoir, si elle n'était pas assez forte, y ajouter de la gélatine.

Ces gelées se parfument de marasquin, d'orange, de noyau ou de rhum, et se mettent dans des moules que l'on tient à la glace jusqu'au moment de les démouler pour les servir. On les garnit parfois de fraises, de pêches, d'ananas ou d'une macédoine de fruits.

Gelée fouettée. — Whipped jelly.

Fouetter dans une bassine placée sur glace de la gelée sucrée et parfumée. Lorsqu'elle commence à prendre de la consistance, on la verse immédiatement dans un moule à gelée. Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude et démouler la gelée sur un plat d'entremets.

Gelée à la moscovite.

La gelée employée doit être très faible. On la parfume soit à la liqueur, soit à l'orange ou à un sirop de fruits quelconque; puis on la met dans un moule que l'on sangle de glace et de gros sel. Lorsqu'elle est prise, la gelée a perdu sa clarté transparente et a revêtu un aspect irisé très original. Pour la sortir du moule on trempe celui-ci dans l'eau chaude, et on le renverse immédiatement, après l'avoir épongé, sur un plat bien froid.

Pain d'orange.

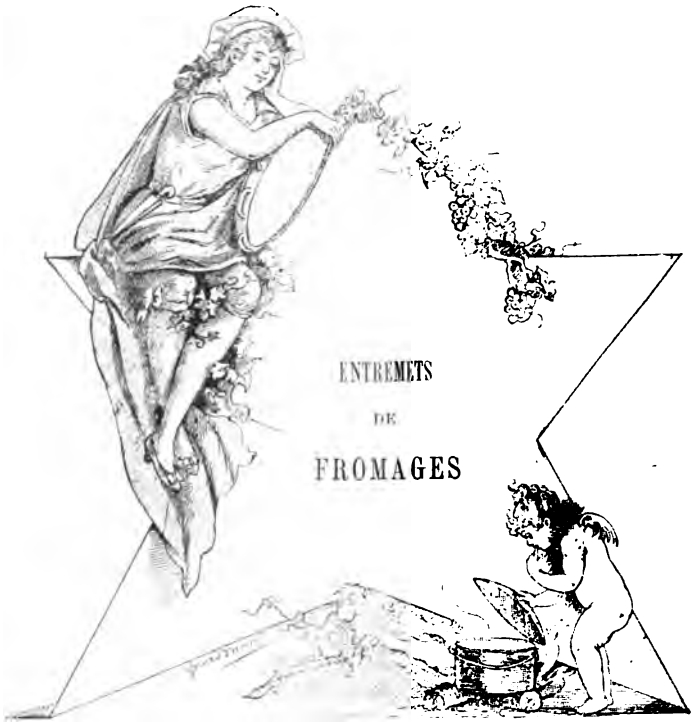
Enlever, en les frottant sur un morceau de sucre, le zeste de quatre oranges dont on exprime ensuite le jus. Ajouter le jus de deux citrons et du sucre en quantité suffisante. Faire chauffer légèrement sans laisser bouillir, et ajouter un peu de gélatine fondue ou de colle de poisson. Passer le tout à travers une mousseline, et mettre un peu de l'appareil à essayer sur glace, dans un moule à dariole, pour s'assurer s'il est assez collé. Remuer sur la glace jusqu'à ce que la gelée commence à prendre de la consistance, et verser immédiatement dans un moule à gelée à cylindre. Lorsque le pain d'orange est démoulé, garnir le puits de crème fouettée.

CHAPITRE XII

ENTREMETS DE FROMAGE ET SANDWICHES
(Cheese entremets and sandwiches.)

SOMMAIRE :

Bavarois au fromage.
Beignets au Parmesan.
Biscotins au fromage.
Biscuits glacés au parmesan.
Cheese straws.
Condés au fromage.
Glace au fromage.
Croquets au parmesan.
Devonshire cream.
Darioles au fromage.
Dartois au fromage.
Diablotins au fromage.
Etymologie du sandwich.
Kisch à la lorraine.
Petites croustades de finnan haddock.
Ramequins.
Rissoles au fromage.
Pulled bread.
Sandwiches diverses.
Sandwiches au fromage.
Sandwich du book maker.
Scotch woodcock.
Soufflé au fromage.
Petits fondus au parmesan.
Pudding de fromage au pain.
Tartelettes piémontaises.
Tartelettes milanaises.
Tartelettes soufflées au parmesan.
Welsh rarebit.



Parmi les particularités qui distinguent le service des repas anglais, il en est une très importante que je dois signaler, et qui consiste, dans les grands dîners, à servir un entremets de fromage après le relevé de rôti. Il en est pour ces mets au fromage comme des puddings, et peuvent se varier à l'infini selon le goût et l'imagination du cuisinier.

Les meilleurs fromages nationaux sont au nombre de quatre :

C'est d'abord le Stilton, que les Anglais proclament le roi des fromages, et qui est originaire du comté de Leicestershire. Ce fromage, qui a la forme d'un manchon, ressemble un peu par l'apparence au roquefort et au gorgonzola ; mais il en diffère essentiellement par le goût. C'est le fromage aristocratique par excellence. Son poids est en moyenne de huit à douze livres. On le sert entier, entouré d'une serviette pliée de manière à cacher la croûte rugueuse et peu appétissante de l'extérieur. Au retour de la salle à manger, pour empêcher le fromage de sécher, on

recouvre la partie supérieure entamée avec une serviette imbibée de vin de sherry ou de porto. *Le Chadder cheese* est un fromage qui a la forme du gruyère, et a comme lui une apparence solide et blanchâtre ; mais la pâte en est compacte comme celle du fromage de Hollande. C'est avec ce fromage qu'on fait les meilleurs *Welsh rarebits*.

Le chester est le fromage le plus en faveur parmi la classe moyenne et la bourgeoisie. Quant au Edder cheese, c'est un produit du Warwickshire. Il a la forme et la grandeur du port-salut, mais l'intérieur est mou et crémeux, au lieu d'être compact.

Tartelettes piémontaises.

Foncer avec de la pâte fine deux douzaines de moules à tartelettes creux. D'autre part, casser dans une bassine quatre œufs entiers. Assaisonner de sel, poivre de cayenne, muscade. Fouetter ces œufs quelques minutes en y ajoutant graduellement une poignée de parmesan râpé et autant de gruyère, puis un demi-litre de crème. Emplir les tartelettes avec cet appareil et cuire à four vif. A la sortie du four, on les saupoudre de parmesan râpé, et on les envoie immédiatement sur table. Cet entremets doit être servi très chaud.

Tartelettes soufflées au fromage.

Ingrédients : 50 grammes de farine, 50 grammes de fécule, un verre de lait, 4 œufs, 30 grammes de parmesan, 30 grammes de gruyère, sel, cayenne, 60 grammes de beurre, un peu de muscade râpée.

Délayer la farine graduellement avec le lait, le sel, le cayenne

et la muscade. Tourner sur le feu jusqu'à ce que l'appareil épaississe, mélanger vigoureusement avec la spatule, et laisser bouillir encore quelques minutes en continuant de remuer ; retirer du feu et ajouter le fromage râpé ; puis les quatre jaunes d'œufs dont on fouette les blancs que l'on mélange légèrement. Emplir deux douzaines de moules à tartelettes préalablement foncés de pâte fine, et cuire à four vif. Lorsque les tartelettes sont cuites, les démouler, les saupoudrer de parmesan, et servir immédiatement. Colorer avec la salamandre s'il y a lieu.

Ramequins.

Préparer de la pâte à choux, en employant du lait au lieu d'eau. Après avoir mélangé les œufs, on ajoute du sel, du cayenne et du fromage râpé. Coucher la pâte sur un plafond, en donnant aux ramequins la forme de petits choux ou de pains à la duchesse. Parsemer sur la surface, du fromage de gruyère coupé en petits dés, et cuire à four de chaleur modérée.

Biscotins au fromage.

Cet entremets de fromage a l'avantage de pouvoir être préparé à l'avance.

Casser dans une terrine deux œufs entiers et trois jaunes. Les délayer avec un demi-litre de crème, du sel, du poivre de cayenne, un peu de muscade, une poignée de gruyère râpé et autant de parmesan.

Beurrer 12 moules à tartelettes petits, mais profonds, et les remplir avec l'appareil qui vient d'être décrit. Placer les moules dans un sautoir avec un peu d'eau chaude, et faire pocher au four modéré, en ayant soin que l'eau du sautoir ne bouille pas.

Couper à l'emporte-pièce des tranches de brioche rassie, de l'épaisseur d'un centimètre, et de même diamètre que les moules à tartelettes, et les faire faire dans du beurre clarifié. Lorsque les œufs sont pochés, les démouler et les placer aussitôt sur les rondelles de brioche frite. On sème dessus un peu de fromage râpé et l'on colore à la salamandre.

Cet entremets peut se préparer le matin et se faire réchauffer au four au moment de servir, sans perdre de ses qualités.

Biscuits glacés au parmesan.

Faire une crème anglaise de huit jaunes d'œufs, qu'on assaisonne de sel, poivre de cayenne et muscade. La prendre sur le feu et la retirer lorsqu'elle commence à épaissir. Lorsqu'elle est tiède, lui mélanger une poignée de parmesan râpé et la même quantité de gruyère. Passer à l'étamine avec deux cuillers de bois.

Lorsque l'appareil est tout à fait froid, lui incorporer un demi-litre de crème fouettée bien épaisse, et remplir des petites caisses à soufflé, autour desquelles on a attaché des petites bandes de papier. Les ranger alors dans une cave à biscuits glacés, et les sangler légèrement de glace et de gros sel. Avant de les servir, enlever les bandes de papier et dresser sur une serviette. Ces biscuits, n'étant pas sucrés, se congèlent très vite ; aussi faut-il les surveiller afin qu'ils ne deviennent pas trop fermes.

Pudding de fromage au pain. — Bread and cheese pudding.

Etendre une couche de beurre frais sur des tranches de pain rassi coupées très minces. Semer sur ces tranches de pain du

fromage de parmesan et de gruyère râpés en égale quantité. Disposer alors régulièrement les tartines de pain dans un plat à pudding, jusqu'à ce qu'il soit aux trois quarts plein.

Préparer une crème anglaise avec six jaunes d'œufs délayés avec du bouillon léger, et assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Verser cette crème sur le pain rangé dans le plat, semer sur la surface du parmesan râpé et faire cuire à four modéré. Colorer à la salamandre s'il y a lieu.

Bavarois au fromage.

Faire une anglaise de six jaunes d'œufs qu'on délaye avec du lait, la remuer sur le feu avec une cuiller de bois, et lorsqu'elle est prise, la verser dans une bassine, l'assaisonner de sel et d'une forte pincée de cayenne, puis, lorsqu'elle est à moitié froide, y mélanger une poignée de fromage de gruyère râpé et la même quantité de parmesan ainsi qu'un peu de muscade. On passe ensuite cette crème à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois. Ajouter à l'appareil un peu de gélatine fondue, et tourner sur la glace jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. On termine par l'addition de crème fouettée, puis on emplit vivement un moule à bavarois ou bien des moules à darioles. Un point essentiel à observer, c'est que dans tous les entremets de fromage servis sur les tables anglaises, il ne faut pas ménager le poivre de cayenne.

Glace au fromage à la Cadogan.

Préparez une crème anglaise de six jaunes d'œufs et de lait, comme pour le bavarois au fromage, et assaisonnez de même. Mélangez le parmesan et le gruyère, et lorsque l'appa-

reil est presque froid, passez à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois. Sanglez la sorbetière, et mettez la crème anglaise dedans. Remuez constamment avec la spatule et, lorsque le liquide commence à épaissir, mélangez un demi-litre de crème fouettée. Evitez de laisser trop prendre la glace. On la dresse en rocher sur un plat garni d'une serviette.

Pailles au fromage. — Cheese Straws.

Cet entremets est très estimé des Anglais :

Préparer une demi-livre de pâte à feuilletage à laquelle on donne une dizaine de tours ; mais entre chaque tour, on sème, sur la surface de la pâte, du fromage râpé de parmesan et de gruyère, ainsi qu'une pincée de poivre de cayenne. Lorsque la pâte a dix tours, l'abaisser d'une épaisseur de trois millimètres à peu près, et la diviser avec un grand couteau, en baguettes fines de 12 centimètres de long, qu'on place au fur et à mesure sur un plafond beurré. Les cuire à feu vif. En les sortant du four, les détacher et les dresser sur une serviette chaude.

Condés au fromage.

Faire une pâte au fromage composée de 4 jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème, du sel, du cayenne et assez de fromage râpé pour en faire une pâte compacte, qu'on étend sur des abaisses de feuilletage, et qu'on détaille ensuite en bâtonnets de la forme et de la grandeur d'un condé d'amandes. Cuire à four chaud.

Croquets au parmesan.

Ingrédients : une livre de farine, une livre de beurre, une livre de parmesan râpé, sel, cayenne et deux ou trois cuillerées de crème double. Mélanger le tout, et en faire une pâte que l'on abaisse, et que l'on divise avec un coupe-pâte cannelé de 4 ou 5 centimètres de diamètre. Cuire à four modéré. Avant d'envoyer sur table, saupoudrer les croquets de parmesan râpé.

Beignets au parmesan. — Parmesan fritters.

Préparer une crème frangipane avec 4 œufs entiers, 125 grammes de farine, un peu de sel, du poivre de cayenne, de la muscade râpée, 60 grammes de beurre, un demi-litre de lait.

Faire cuire et réduire en remuant constamment la frangipane, à laquelle on ajoute, lorsqu'elle est réduite à point, une poignée de parmesan râpé et une de gruyère. Beurrer un plafond, et y verser la crème qu'on égalise avec la lame d'un couteau et qu'on met refroidir. Lorsque la frangipane est tout à fait froide, on la coupe avec un coupe-pâte rond de quatre centimètres de diamètre. Avec un plus petit coupe-pâte on enlève le centre du beignet, qu'on roule légèrement dans la farine, puis qu'on trempe dans l'œuf battu, et finalement dans la mie de pain. Frire à grande friture, puis égoutter et saupoudrer légèrement de fromage râpé avant d'envoyer sur table. On dresse les beignets en couronne sur une serviette.

Darioles au fromage.

Foncer avec de la pâte à 3/4 une douzaine de moules à darioles. D'autre part, casser dans une bassine deux œufs entiers et quatre jaunes, que l'on délaye avec un demi-litre de crème. Assaisonner de sel, cayenne et muscade, et ajouter une poignée de parmesan râpé et une demi-poignée de gruyère. Bien mélanger le tout avec un fouet, et remplir les moules avec cet appareil. Saupoudrer la surface de fromage râpé et cuire à four vif.

Il ne faut emplir les darioles qu'au moment de les mettre au four. Si on les emplissait trop tôt, le fromage tomberait au fond du moule.

Dartois au fromage.

Faire une frangipane au fromage telle qu'elle est décrite à l'article des beignets au parmesan ; mais, on doit la faire un peu plus délicate, et la réduire un peu moins.

Lorsque la crème pâtissière est tout à fait froide, on l'étend sur une abaisse de pâte, puis on la recouvre de feuilletage à huit-tours. On procède ensuite comme pour les gâteaux Dartois ordinaires ; mais au lieu de les dorer à l'œuf, on les humecte de crème avec un pinceau, on sème à la surface du fromage de parmesan râpé, mélangé à du gruyère, et l'on saupoudre de poivre de cayenne.

Soufflé au fromage.

Mettre dans une casserole 200 grammes de farine tamisée que l'on dissout avec un demi-litre de lait. Ajouter sel, poivre, muscade râpée et 60 grammes de beurre. Tourner sur le feu jusqu'à ce que l'appareil prenne de la consistance, et continuer à laisser cuire pendant quelques minutes. Retirer alors du feu, et ajouter 30 grammes de parmesan râpé et autant de gruyère. Mêler à l'appareil six jaunes d'œufs, dont on fouette les blancs en neige, et qu'on ajoute en dernier lieu. Pour cuire le soufflé, on le met, soit dans un plat à tarte anglais, soit dans une caisse en argent fabriquée exprès pour cet usage. A défaut de ces récipients on peut cuire le soufflé dans une caisse en papier.

Petites fondues au parmesan.

Casser dans une casserole de moyenne grandeur six jaunes d'œufs auxquels on ajoute 150 grammes de beurre frais, du sel, du poivre de cayenne, et une pincée de muscade. Mettre la casserole au bain-marie et remuer avec une spatule jusqu'à ce que l'appareil épaississe; la retirer du feu, et lui incorporer graduellement 300 grammes de fromage râpé, moitié gruyère et moitié parmesan. Chauffer légèrement, et, lorsque le fromage est bien mélangé, ajouter deux blancs d'œufs fouettés. Un quart d'heure avant de servir, fouetter encore quatre blancs d'œufs qu'on incorpore à l'appareil, avec lequel on emplit deux douzaines de petites caisses, soit en papier, soit en porcelaine à feu. On les cuit à four doux, et on les dresse sur un plat chaud garni d'une serviette.

Kisch à la lorraine.

Cassez quatre œufs dans une terrine. Assaisonnez de sel, poivre de cayenne et muscade. Ajoutez deux verres de crème, une poignée de parmesan râpé, et la même quantité de gruyère. Emplissez avec cet appareil une croûte de flan qu'on a fait préalablement cuire, ou bien des petites caisses en porcelaine à feu. Mettez le flan et son contenu à four modéré. Quant aux petites caisses en porcelaine on les poche au bain-marie sans bouillir pendant 20 minutes. Semez dessus du parmesan râpé et colorez à la salamandre.

Diablotins.

Préparer de la pâte à choux à laquelle on mêle une poignée de parmesan râpé. Prendre une poche à biscuits, munie d'une forte douille de forme ovale, et l'emplir avec la pâte. Faire chauffer du saindoux dans une poêle, en assez grande quantité pour que les diablotins puissent frire à l'aise. Lorsque le saindoux est suffisamment chaud, presser sur la partie supérieure de la poche, et au moyen d'un petit couteau dont on trempe la lame de temps en temps dans le saindoux, trancher vivement la pâte au fur et à mesure qu'elle sort de la douille. On obtient ainsi des petits beignets soufflés de forme uniforme qu'on remue constamment avec une écumoire jusqu'à cuisson complète. A mesure que les diablotins prennent couleur, on les égoutte sur un tamis de fer; et lorsqu'ils sont tous cuits, on les saupoudre de parmesan râpé et d'un soupçon de poivre de cayenne. Servir très chaud.

Rissoles au fromage.

Préparer de la crème pâtissière au fromage. (Voir beignets au parmesan.) Lorsqu'elle est cuite, la laisser refroidir en la remuant de temps en temps, afin de la conserver lisse.

Abaisser de la pâte à feuilletage usée très mince, et sur celle-ci, déposer de place en place en les séparant par un espace de deux centimètres, de petites boules de frangipane de la grosseur d'une noisette. Mouillez le tour de la rissole qu'on recouvre d'une abaisse de pâte. On soude les deux abaisses en appuyant avec le pouce. Tremper alors chaque rissole dans de l'œuf battu, et ensuite dans la mie de pain fraîche. Faire frire à pleine friture les rissoles, en les remuant constamment avec une écumoire, et lorsqu'elles ont atteint une jolie couleur dorée, on les égoutte. Avant de les servir, on les saupoudre de parmesan râpé. Dresser sur une serviette et garnir de persil frit.

Crème de Devonshire. — Devonshire cream.

On vend à Londres, dans les crémeries, des petits pots d'une forme particulière, qui contiennent une excellente crème dont le comté du Devonshire a la spécialité.

La « Devonshire cream » se prépare ainsi :

On emplit, jusqu'aux bords, une bassine en étain ou en terre très évasée, avec du lait non écrémé qu'on laisse reposer dans un endroit frais pendant douze heures en été, et vingt-quatre heures en hiver. Au bout de ce temps, on place le vase sur un trépied élevé posé au-dessus d'un feu de bois, pour le laisser ainsi sans le remuer, jusqu'à ce qu'une épaisse couche de crème

se forme à la surface. Il faut surtout avoir soin de surveiller le lait et ne pas le laisser bouillir. Lorsqu'il commence à « frémir », on retire la terrine avec précaution du feu, on la dépose dans la laiterie, et lorsque le liquide est entièrement refroidi, on enlève la crème avec une écumoire. Elle est alors prête à livrer au commerce.

Cette crème est excellente pour faire les mirlitons dits de Rouen.

Pulled bread.

Le pull bread est un genre de pain que l'on sert en même temps que le fromage à la fin du dîner. et qui se prépare ainsi :

On prend un pain qui sort du four et dont on enlève toute la croûte. Pendant qu'il est chaud, on déchiquète la mie en morceaux du volume d'une grosse noix. Ces morceaux de mie de pain sont alors mis à sécher à four chaud pendant un quart d'heure. Ils prennent en séchant un aspect rugueux et une couleur dorée, et deviennent très croustillants. Ce pain est excellent mangé avec du fromage.

Sandwiches au fromage. — Cheese sandwiches.

Prendre un morceau de n'importe quel fromage sec, et le râper. Le mettre dans un mortier avec son même volume de beurre, un peu de moutarde aux fines herbes et une pincée de poivre de Cayenne. Lorsque le fromage est bien mélangé avec le beurre, on étend une couche épaisse de cette purée sur une tranche de pain qu'on recouvre d'une autre tranche comme pour une sandwich ordinaire. Ces sandwiches sont excellentes pour

goûter, avec accompagnement d'un verre d'ale ou de stout; mais elles sont bien meilleures encore, si on remplace le pain ordinaire par une épaisse rôtie qu'on fend par le milieu, et qu'on garnit ensuite avec la purée de fromage.

Tartelettes à la Milanaise.

Faire cuire à l'eau salée un quart de petit macaroni (spaghetti). Lorsqu'il est cuit à point, l'égoutter, le rafraîchir, puis l'étendre sur une serviette pour absorber toute l'humidité, et le couper en morceaux égaux de la longueur d'un centimètre. D'autre part foncer des petits moules à tartelettes avec de la pâte fine. Emplir le vide avec des lentilles, et faire cuire à four chaud. Lorsqu'on retire les tartelettes du four, on en vide les lentilles, que l'on remplace par le macaroni, qu'on a préparé d'avance, en le mélangeant avec un peu de sauce blanche, du sel, du poivre de Cayenne, un peu de muscade râpée, et du fromage de gruyère et de parmesan en égale quantité. On saupoudre la surface de parmesan râpé, et on met quelques minutes au four. Avant de les envoyer sur table, on les colore au moyen de la salamandre chauffée à blanc.

Petites croustades de Finnan haddock.

Ce mets se sert en même temps que le fromage. On appelle *Finnan haddock* la merluche fumée. Foncez de petites croustades avec de la pâte fine et faites-les cuire à four chaud, en les emplissant de riz ou de lentilles. Lorsqu'on les démoule, les vider et les brosser intérieurement avec un pinceau.

Coupez en petits dés la chair du poisson que vous faites

chauffer dans une sauce au curry, et lorsque la préparation est bouillante, garnissez-en les petites croustades, sur la surface desquelles on sème un peu de chapelure et de poivre de Cayenne. Dresser sur un plat garni d'une serviette.

Welsh Rabbit.

Le véritable nom de ce mets est *Welsh rare bit* et signifie : morceau de choix Gallois; mais on le dénomme plus communément *Welsh rabbit* qui veut dire « lapin Gallois ». C'est la manière de servir le fromage la plus connue et la plus en faveur en Angleterre. Le welsh rare bit se mange dans toutes les classes de la société : au club, au mess, au restaurant, à la taverne. Il existe à Londres certaines maisons qui en ont la spécialité, et où l'on va le soir après le théâtre se faire servir un welsh rare bit, comme à Paris on va manger la soupe à l'oignon et au fromage, qui se débite dans les brasseries de nuit. On prépare d'abord des grillades épaisses de pain de mie, qu'on tient au chaud pendant qu'on prépare le fromage.

Couper en morceaux carrés une demi-livre de fromage de Gloucester qu'on met dans une casserole de moyenne grandeur avec un verre à vin de crème ou d'ale, et un peu de moutarde anglaise. Tournez sur le feu légèrement jusqu'à ce que le fro-

mage se liquéfie. A ce moment on le verse immédiatement sur les toasts qu'on a enduits de beurre. Égaliser vivement le fromage avec la lame d'un couteau, puis couper le pain en quatre ou six morceaux, et le servir sans plus attendre, après l'avoir saupoudré de cayenne. Le welsh rare bit n'est bon qu'à la condition d'être mangé très chaud. Dans certaines maisons, on sert le fromage fondu de la sorte dans un plat d'argent à double fond, dans la partie inférieure duquel on met de l'eau bouillante. Au moment de l'envoyer sur table, on achève de le faire fondre à la surface avec la salamandre. On sert à part du pain grillé et de l'*ale* chaude. On donne à ce mets le nom de « toasted cheese ». Une manière plus simple, pour faire un welsh rabbit, consiste à étendre sur des rôties bien beurrées une couche épaisse de fromage de Gloucester râpé et mettre quelques minutes au four. On emploie ensuite la salamandre pour achever de faire fondre le fromage, on sème sur la surface du poivre de cayenne, et l'on étale un peu de moutarde sur le tout.

Bécasse écossaise. — Scotch woodcock.

Il est à remarquer qu'on ne trouve pas de bécasses en Écosse, quoiqu'elles soient assez communes en Angleterre et surtout en Irlande. C'est probablement à cause de cette particularité, que par dérision, on a donné le nom de bécasse écossaise à ce mets qui n'a aucun rapport avec ce délicieux gibier.

Couper des tranches de pain, que l'on fait griller des deux côtés, devant un feu bien clair. Faire un peu de sauce au beurre bien épaisse, à laquelle on mélange une cuillerée à bouche de câpres hachées, et une cuillerée à café d'essence d'anchois (essence of anchovy). Étendre cette préparation sur les tranches de pain grillé, que l'on masque entièrement d'une couche de fromage de parmesan râpé. Colorer à la salamandre et détailler le pain en forme de rectangle de la largeur de deux centimètres sur six de longueur. Servir très chaud.

Beignets soufflés au fromage.

Faire de la pâte à choux dans laquelle on ne met ni sucre ni aromates, qu'on remplace par du fromage de gruyère et de parmesan en quantités égales, avec de la muscade râpée. Beurrer bien deux ou trois feuilles de papier écolier sur lesquelles on couche, au moyen d'une poche à biscuit, des petits choux de la grosseur d'un marron. Un quart d'heure avant de servir, on laisse glisser les petits choux dans une poêle contenant du saindoux bouillant; et on les fait frire en les remuant constamment avec une écumoire, jusqu'à complète cuisson. On égoutte alors les beignets sur une grille ou un tamis de fer, on les saupoudre de parmesan râpé et on les dresse sur un plat garni d'une serviette.

Les sandwiches

L'orthographe du mot sandwich. — Un gourmet anglais. — Le marquis de Béchamel et lord Sandwich. — Villeroy, Soubise et Monglas. — Les bals et les sandwichs. — L'homme sandwich. — La boîte à sandwich. — Le pain de mie. — Sandwiches de carême.

Les grammairiens ne sont pas d'accord sur le genre qu'on doit attribuer au mot sandwich d'origine anglaise, et que l'on a depuis longtemps francisé. En attendant que l'Académie ait statué sur cette grave question, on le met indifféremment au masculin ou au féminin; de même qu'au pluriel on écrit sandwichs et sandwiches, sans qu'aucune règle ne puisse vous obliger de l'écrire d'une façon plutôt que d'une autre.

G. A. Sala qui s'est acquis en Angleterre une certaine no-

toriété comme écrivain humoristique, joint à son talent de journaliste, des connaissances culinaires remarquables, et possède un goût passionné pour tout ce qui a rapport à la cuisine, — je ne sais s'il en est aussi gourmand qu'il veut bien le dire, mais d'après ses écrits, je puis certifier que c'est un gourmet consommé, — comme Dumas, Monselet et Fulbert Dumonteil, il semble avoir une prédilection pour la littérature gastronomique ; et chaque semaine, on peut lire dans son intéressante revue *Sala's journal*, toute une page, signée de sa main, et consacrée à l'art qu'a illustré Carême, qu'a chanté Berchoux et qu'a glorifié Brillat-Savarin.

Quoique la noblesse anglaise sache apprécier la bonne cuisine, les véritables gastronomes sont rares de l'autre côté du détroit; et si les richissimes lords tiennent à honneur d'avoir à leur service les meilleurs cuisiniers français, c'est autant par genre que par goût; aussi, lorsque l'on rencontre un connaisseur aussi érudit en science culinaire que G.-A. Sala, on ne saurait trop l'admirer et le féliciter de ce qu'il veut bien s'occuper, avec tant de sollicitude, de l'art que nous professons et qu'il sait si bien apprécier.

G. A. Sala nous apprend donc que l'origine des sandwichs remonte au siècle dernier, et que c'est à lord Sandwich que nous sommes redevables de ce mets si simple à préparer, si facile à déguster et si utile à employer.

La célébrité, but de l'ambition de tant d'hommes de génie méconnus, tient vraiment à bien peu de chose; ainsi, pour ne mentionner que deux exemples qui forment un curieux parallèle, je citerai le marquis de Béchamel et lord Sandwich. Le premier conçut la gourmande idée de faire ajouter par son chef un peu de crème à une sauce blanche; et le second, de son côté, peut-être pour utiliser les restes d'une langue ou d'un jambon, ordonna à son maître d'hôtel de lui placer une mince tranche de viande entre deux mignonnes tartines de pain beurré, et voilà deux hommes qui seraient restés à jamais ignorés, si les gourmands reconnaissants ne leur avaient décerné un brevet de postérité!...

Combien en est-il encore qui doivent leur renommée, bien plus à la cuisine qu'à leur génie; et Villeroy, Monglas, Duxelles, Soubise et bien d'autres, seraient certes tout à fait inconnus aujourd'hui, si leurs noms ne se trouvaient accolés à quelque préparation culinaire.

Mais revenons à notre sujet : les *sandwichs*, et disons qu'il s'en fait en Angleterre une énorme consommation.

Les sandwichs se confectionnent d'une infinité de manières et se préparent selon les goûts du consommateur, et selon les circonstances qui motivent leur emploi. Ils s'assimilent à tous les tempéraments, à condition toutefois que la nature de la substance dont ils sont garnis, et leur assaisonnement, conviennent aux estomacs auxquels ils sont destinés. Pour les enfants et les personnes délicates, on emploiera du poulet émincé ou de la purée de volaille ou de gibier. Pour les appétits robustes, on substituera au poulet ou à la purée, du bœuf, de la langue ou du jambon. Pour ceux-là on modérera le sel et on supprimera les condiments; pour ceux-ci, on ne ménagera ni la moutarde ni l'assaisonnement.

Les sandwichs ont surtout du succès dans les bals et les soirées. Cette faveur dont ils jouissent tient à la faculté qu'on a de les manger sans retirer ses gants, sans avoir recours à l'assiette et à la fourchette, sans s'asseoir, en causant, voire même en flirtant.

Le mot sandwich est aujourd'hui francisé et s'applique à toute chose enfermée entre deux objets à surface aplanie. C'est

ainsi que par une ironie du sort, les loustics parisiens ont baptisé du nom d'*homme sandwich*, le malheureux meurt-de-faim, à la solde des agents de publicité, qui se promène mélancoliquement dans les rues de Paris et dont la tête et les jambes émergent d'entre deux planches, sur lesquelles s'étalent des réclames plus ou moins mirifiques, et dont le sujet attrayant forme un contraste marquant avec l'aspect misérable et l'habillement dépenaillé de ce martyr du pavé.

En Angleterre, il est d'usage et de bon ton de posséder une boîte à sandwichs, et tout Anglais, qui se respecte, ne se met jamais en voyage sans avoir dans son sac une *sandwich box* bien garnie. Ces boîtes varient par leur forme et leur nature. Elles sont ovales, oblongues ou carrées. On en voit en nickel, en argent et même en or. Les unes, destinées à mettre dans la poche, ressemblent à des porte-cigares, tandis qu'il en est d'autres presque aussi grandes que des chaufferettes; ce sont des *sandwich box* de famille.

On emploie pour faire les sandwichs un certain pain préparé tout exprès et cuit dans un moule de forme carrée. On le nomme pain de mie (en anglais, *tin loaf*). On enlève la croûte supérieure et l'on étend sur le pain une légère couche de beurre frais mélangé avec un peu de moutarde. On prépare ainsi deux tartines de même épaisseur. Sur l'une d'elles on place la viande coupée en minces escalopes qu'on assaisonne de sel et qu'on recouvre ensuite avec l'autre tranche de pain beurré. On fait alors adhérer la viande au pain en appuyant sur le sandwich avec le fond d'une assiette, puis on les coupe de la forme et de la grandeur qu'on désire.

Sandwichs au pain grillé

Faire griller une tranche de pain de mie d'un centimètre d'épaisseur, et la fendre en deux dans toute sa grandeur pen-

dant qu'elle est encore chaude. Laisser refroidir et garnir l'intérieur d'une viande cuite quelconque, qu'on assaisonne et sur laquelle on sème du cresson alénois.

Sandwichs maigres ou de carême

Préparer une tranche de pain grillé, ainsi que dans la précédente recette et remplacer la viande par des tranches d'œufs durs qu'on assaisonne de sel et de poivre et qu'on parsème de cresson alénois.

Sandwichs à la purée de homard

Ces sandwichs se garnissent avec une purée faite avec les déchets d'un homard ou d'une langouste, qu'on a paré pour une salade ou une mayonnaise. Ces déchets, après avoir été assaisonnés d'un peu de sel et d'une pincée de poivre de Cayenne, sont mis dans un mortier et pilés avec un morceau de beurre, deux anchois et l'intérieur du coffre du crustacé, y compris le corail qui est nécessaire pour colorer la purée, qu'on passe ensuite au tamis à quenelle et qui sert à garnir les sandwichs.

La garniture des sandwichs peut se varier à l'infini ainsi que je l'ai dit plus haut. Je ne m'étendrai donc pas plus longtemps sur ce chapitre, laissant à l'imagination du praticien le soin d'en combiner la nature, selon les moyens dont il peut disposer.

Sandwich du Book Maker. — Book-maker Sandwich.

Ce genre de sandwich, patronné par les gens qui fréquentent les courses, sont des plus substantielles et, d'après l'énoncé de

la recette qui suit, on comprend qu'elle peut à l'occasion tenir lieu d'un repas.

On prend un pain de mie anglais carré, dont on détache les deux côtés extrêmes qui forment la croûte, et à laquelle on laisse adhérer un centimètre de mie, qu'on revêt d'une légère couche de beurre.

D'autre part, on fait griller un beefsteak épais, bien assaisonné de sel et de poivre. Lorsqu'il est cuit, on le retire du gril pour le laisser refroidir. Lorsqu'il est tout à fait froid, on sème dessus du raifort râpé et on le sature de moutarde ; puis on le place entre les deux croûtes de pain qu'on ficelle comme on le fait d'une galantine, et qu'on enveloppe dans plusieurs feuilles de papier buvard. On place ensuite le paquet ficelé sous une presse à copier dont on serre les vis graduellement et on laisse ainsi le sandwich pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, on le retire. La partie intérieure des tranches de pain se trouveront par le fait de la pression, saturées du jus de la viande, que la partie croutonneuse du pain empêche de s'échapper.

On retire le papier buvard, et on emballe le sandwich dans une boîte ou dans une ou plusieurs feuilles de papier écolier.

CHAPITRE XIII

SAUCES ANGLAISES, AROMATES ET CONDIMENTS

SOMMAIRE

Aromates et Condiments (*Condiments*).
Bœuf de Hombourg (*Hombourg beef*).
Brown gravy (*Brown gravy*).
Caviar et Vesiga (*Caviar and Vesiga*).
Cannelle (*Cinnamon*).
Chutney.
Choux rouges (*Pickled cabbages*).
Curry.
Cornichons confits (*Gerkins*).
Essence d'herbes pour tortue (*Essence of herbs for turtle*).
Epices composées (*All spices*).
Farce commune (*Veal stuffing*).
Harengs au whisky (*Herring with whisky*).
Ladie's delight.
Moutarde anglaise (*English mustard*).
Mushroom ketchup.
Oignons frits (*Fried onions*).
Oignons braisés (*Braized onions*).
Pain frit (*Fried bread*).
Pâte d'anchois (*Anchowy paste*).
Petits oignons confits (*Pickled onions*).
Piccalilly (*Piccalilli*).
Sauces anglaises (*English sauces*).
Sauce anchois (*Anchovy sauce*).
Sauce arrowroot (*Arrowroot sauce*).
— à la diable (*Devilled sauce*).
— aux aromates (*Aromate sauce*).
— au beurre.
— Cambridge (*Cambridge sauce*).
— câpres (*Caper sauce*).
— céleri (*Celery sauce*).
— à la crème (*Cream sauce*).
— crevettes (*Shrimp sauce*).
— chevreuil (*Roe buck sauce*)
— Curry (*Curry sauce*).
— Cumberland (*Cumberland sauce*).

Sauce à la crème (*Cream sauce*).
— homard (*Lobster sauce*).
— aux huîtres (blanche) (*White oyster sauce*).
— aux huîtres (brune) (*Brown oyster sauce*).
— fenouil (*Fennel sauce*).
— groseille verte (*Goosberry sauce*).
— moutarde (*Mustard sauce*).
— menthe (*Mint sauce*).
— moules (*Muscle sauce*).
— aux œufs (*Egg sauce*).
— aux œufs à l'écossaise (*Scotch egg sauce*).
— au pain frit (*Fried bread sauce*).
— aux oignons (*Onion sauce*).
— au pain (*Bread sauce*).
— au pauvre homme (*Poor mans sauce*).
— au persil (*Parsley sauce*).
— aux pommes (*Apple sauce*).
— au porto (*Port wine sauce*).
— princesse (*Princess sauce*).
— aux queues d'écrevisses (*Crayfish sauce*).
— raifort (chaude) (*Horse radish sauce hot*).
— raifort (froide) (*Cold horse radish sauce*).
— réforme (*Reform sauce*).
— à la sauge (*Sage sauce*).
— tortue (*Turtle sauce*).
— Victoria (*Victoria sauce*).
— Wastrefish (*Wastrefish sauce*).
— Yorkshire (*Yorkshire sauce*).
Saumure (*Pickling brine*).
Véronique (*Laver*).

CHAPITRE XIII

SAUCES ANGLAISES, AROMATES ET CONDIMENTS

Chaque fois qu'il est question de sauces anglaises, on ne manque pas de rééditer la remarque du prince de Talleyrand qui, de retour à Paris après un voyage en Angleterre, disait que les Anglais avaient 100 religions, mais ne connaissaient qu'une seule sauce, la sauce au beurre (melted butter). Cette assertion, vraie il y a quelques années, n'a plus sa raison d'être aujourd'hui, grâce aux écoles de cuisine établies dans les principaux quartiers de Londres et dans les villes importantes du Royaume-Uni.

Les principes fondamentaux de la cuisine française se sont intronisés rapidement chez le peuple anglais depuis quelques années, et nos sauces, inconnues jadis, ont acquis maintenant droit de cité chez nos voisins.

Il existe cependant des sauces spéciales et essentiellement nationales. Ces sauces jouent un grand rôle dans l'alimentation anglaise, et le nombre en est varié à l'infini ; si bien qu'on pourrait aujourd'hui retourner la phrase du critique, et dire que les Anglais ont beaucoup plus de sauces que de religions.

Sur les tables anglaises et surtout dans les hôtels et restaurants, on trouve invariablement un ustensile à compartiments qu'on appelle *Cruet stand*, et qu'en France on nomme *Ménagère*. C'est une espèce d'huilier supportant une demi-douzaine de flacons de cristal, contenant chacun un condiment différent, dont chaque convive use à sa fantaisie, en ajoutant la quantité qu'il lui plaît, aux sauces et aux mets qui lui sont servis. C'est d'abord l'huile, puis le vinaigre, la sauce Harvey, la sauce anchois (Essence of Anchovies), le poivre de Cayenne (Cayenne pepper) et le ketchup ou essence de champignons.

Sur le dressoir sont rangés quelques bocaux qui contiennent des choux rouges au vinaigre, des cornichons, des pickles, des noix confites (pickled walnuts) et du « chutney ».

Ketchup ou Catchup.

Cette sauce qu'il ne faut pas confondre avec le Soya auquel elle ressemble par la couleur, se prépare en faisant macérer dans le sel des champignons lavés et émincés. On les dispose par lits d'un centimètre d'épaisseur dans une terrine neuve, ou ne servant qu'à cette préparation. Chaque lit est saupoudré légèrement de sel fin, puis on laisse reposer pendant cinq ou six jours. Après ce temps, on presse les champignons de façon à en obtenir tout le jus, qu'on fait bouillir en l'assaisonnant de poivre de Cayenne, thym, laurier et marjolaine. Laisser refroidir, filtrer et mettre en bouteilles.

Chutney.

Le Chutney, comme le Curry, est d'origine indienne. On le mange ainsi que les pickles avec la viande froide. C'est une espèce de purée faite avec des raisins de Malaga dont on a retiré

les pépins et qu'on a pilés dans un mortier avec de l'ail; des échalotes, des pommes, de la moutarde, des piments, de la cassonnade et du vinaigre. Ce mélange disparate n'est pas du goût de tout le monde, et les vrais gourmets n'usent guère de ce condiment énergique, qui dénature complètement la saveur du mets servi.

Aromates et condiments.

Les Anglais ont la fâcheuse habitude d'abuser des herbes aromatiques et des condiments; aussi, ne saurais-je trop recommander à mes collègues français appelés à pratiquer en Angleterre, d'éviter de les imiter. Il faut en employer, puisque c'est dans les goûts du pays; mais il faut en user modérément; car, on le sait, l'excès en tout est un défaut, et j'ai souvent vu des mets, préparés par des chefs anglais d'après les meilleurs principes culinaires, totalement dénaturés par la quantité d'aromates et d'épices dont ils étaient assaisonnés.

Épices mélangées pour assaisonnement. — All spices for seasoning.

Mélanger 50 grammes de clous de girofle, 50 grammes de muscade râpée, 25 grammes de gingembre, 25 de poivre en grains, 15 de macis, 15 de feuilles de laurier, 5 de basilic, 15 de marjolaine. Toutes ces épices, après avoir été bien séchées à l'étuve, sont pilées au mortier et passées au tamis de crin très fin, puis étendues et enfermées entre deux feuilles de papier blanc dont on replie les bords pour éviter l'évaporation. On les remet de nouveau à l'étuve pendant une heure, et

lorsque les épices sont bien sèches, on les met dans des flacons pour s'en servir au besoin.

Essence d'herbes pour potage tortue. — Essence of herbs for turtle soup.

Les herbes aromatiques dont on se sert pour l'assaisonnement du potage tortue sont le basilic, la marjolaine, le thym, le laurier, la sarriette, la racine de persil et les oignons verts. On fait de ces herbes une purée ou une infusion. S'il s'agit d'aromatiser un potage clair, on fera infuser ces herbes pendant une demi-heure dans du consommé; mais si l'essence est destinée à un potage lié ou à une sauce tortue, on mouillera les herbes avec de la sauce, et on les laissera cuire pendant une heure; puis on les réduira en purée en les passant à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois.

Sauce aux aromates. — Aromatic sauce.

Mettre dans une casserole une branche de thym, une de basilic, une de sarriette, autant de marjolaine, de sauge et de de ciboulette, deux échalotes, un peu de muscade râpée et quelques grains de gros poivre. Mouiller ces aromates avec du bon consommé et faire bouillir vivement pendant dix minutes. Passer à travers une fine passoire et remettre dans la casserole. Lier le jus de la cuisson avec un peu de roux. Laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit de la consistance d'une béchamel, et, finalement, y ajouter une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème. En dernier lieu, finir avec un morceau de beurre frais, un jus de citron, et un peu de cerfeuil et d'estragon haché et blanchi.

Sauce princesse. — Princess sauce.

Râper dans une petite casserole l'écorce d'un citron et la même quantité de raifort. Ajouter un peu de muscade également râpée et deux cuillerées de vinaigre blanc. Laisser réduire quelques minutes et ajoutez un peu de sauce blanche. Donner un bouillon et passer à la mousseline, dans un bain-marie. Au moment d'employer la sauce, amalgamer un bon morceau de beurre frais et du persil haché et blanchi. — Cette sauce se sert avec le fritôt de poulet ou avec le poulet Villeroy. — On la sert aussi avec les filets de soles ou de merlans dits à la « princesse » ; dans ce cas, il faut ajouter à la sauce un peu d'essence d'anchois (*essence of anchovy*).

Sauce raifort chaude. — Albert sauce.

Râper dans une casserole trois racines de raifort (*horse radish*) qu'on fait bouillir pendant une demi-heure avec du consommé blanc. Ajouter de la sauce blanche ainsi qu'un quart de litre de crème épaisse, et un peu de mie de pain fraîche. Réduire en la tournant sur le feu et la passer à l'étamine comme une purée avec deux cuillers de bois. Au moment de servir, faire chauffer la sauce et y incorporer une liaison de deux jaunes d'œufs, du sel, du poivre, et un peu de moutarde anglaise préalablement délayée avec du vinaigre. — Cette sauce se sert généralement avec le filet de bœuf braisé.

Sauce raifort froide. — Cold horse radish sauce.

Râper dans une petite terrine vernie deux ou trois racines de raifort, y ajouter son même volume de mie de pain fraîche, une pincée de sucre, du sel, de la crème double, un peu de moutarde anglaise, et une cuillerée à café de vinaigre. Cette sauce doit être tenue assez consistante. Elle se sert avec le bœuf rôti.

Le raifort, simplement gratté, se sert aussi au lieu de sauce dans les repas ordinaires pour accompagner le roast-beef. Dans ce cas, on le place sur la viande ou dans un ravier.

Sauce au beurre. — Melted butter sauce.

Cette sauce est la sauce fondamentale de la cuisine bourgeoise anglaise. Autrefois, dans les hôtels et les restaurants, on préparait le matin une marmite pleine de sauce au beurre qu'on divisait dans deux bains-marie. Une moitié conservait sa couleur primitive et devait servir à confectionner toutes les sauces dérivant de la sauce blanche. L'autre moitié était colorée avec du caramel et servait de base à toutes les sauces brunes.

Recette : Faire fondre 125 grammes de beurre dans une casserolle, et lui incorporer la même quantité de farine tamisée, en la travaillant avec une cuiller de bois. On obtient ainsi un roux qu'on délaye avec la valeur de deux verres d'eau. Saler, et, en dernier lieu, incorporer un bon morceau de beurre et quelques gouttes de citron.

Sauce crevettes. — Shrimp sauce.

Préparer une sauce au beurre telle qu'elle vient d'être décrite, et, en dernier lieu, ajouter une pincée de poivre de Cayenne, une poignée de queues de crevettes épluchées et lavées et un peu d'essence d'anchois. Cette sauce se sert avec les poissons cuits à l'eau.

Sauce homard. — Lobster sauce.

Faire fondre dans une casserole 125 grammes de beurre, auquel on incorpore 125 grammes de farine. Délayer avec du lait ou de la crème. Assaisonner de sel, de poivre de Cayenne, et de quelques gouttes d'essence d'anchois. D'autre part, briser la coquille d'un petit homard cuit et en enlever la chair, qu'on découpe en morceaux d'un demi-centimètre carré, et qu'on mélange à la sauce au moment de l'envoyer sur table.

Cette sauce se sert communément avec le turbot et le saumon. Dans les grands dîners on envoie généralement deux saucières avec ces poissons. Dans l'une on met une hollandaise et dans l'autre une sauce homard.

Sauce aux huîtres blanche. — Oyster sauce white.

En Angleterre on ne mange jamais de cabillaud s'il n'est accompagné d'une sauce aux huîtres. On en sert aussi avec la merluche, mais avec cette dernière elle n'est pas indispensable. On emploie généralement l'huître dite pied de cheval, qui est

abondante chez nos voisins, et qui a une saveur exquise.

Prendre deux douzaines d'huîtres, qu'on appelle huîtres à sauce (sauce oysters). Les mettre à blanchir dans leur propre liqueur, et lorsqu'elles ont donné un ou deux bouillons, les égoutter en réservant la liqueur. On les ébarbe ensuite, en ne conservant que les noix qu'on divise en deux ou trois morceaux, selon qu'elles sont plus ou moins grosses. Le tendon de l'huître doit être aussi éliminé car il est coriace et n'a aucun goût.

Faire une sauce au beurre avec 60 grammes de beurre et autant de farine, qu'on délaye avec la cuisson des huîtres, et assez de crème pour former une sauce épaisse. Assaisonner de sel et de poivre de Cayenne, et d'un soupçon d'essence d'anchois. Faire bouillir quelques minutes, et, en dernier lieu, passer la sauce à la passoire fine, et ajouter les huîtres.

Sauce aux huîtres brune. — Brown oyster sauce.

Cette sauce se prépare comme la précédente; seulement on remplace la crème par du bon jus, afin de lui donner une couleur brune. On la sert communément avec des beefsteaks, des pâtés et des puddings de viande, ainsi qu'avec des tranches de cabillaud grillées.

Sauce aux moules. — Mussel sauce.

Éplucher et laver à plusieurs eaux, quatre douzaines de moules, et les placer dans une casserole avec deux oignons émincés, quelques branches de persil, un verre de vin blanc, du sel et du poivre. Couvrir la casserole, et la placer sur un feu vif en sautant les moules de temps en temps. Lorsque celles-ci commencent à s'ouvrir, les égoutter en réservant leur cuisson. On procède alors à l'extraction des moules de leurs coquilles, et on les place dans un bain-marie.

On fait ensuite un roux léger qu'on délaye avec le jus des

moules et de la crème, pour en faire une sauce épaisse à laquelle on adjoint une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs et, lorsqu'elle est bouillante, on y adjoint les moules, et en dernier lieu, une pincée de poivre de Cayenne et un peu de persil haché et blanchi. Cette sauce se sert généralement avec les merlans grillés, les dorades, et avec le cabillaud, lorsqu'on ne peut se procurer d'huîtres.

Sauce aux queues d'écrevisses. — Crayfish sauce.

Cette sauce se prépare comme la sauce homard ; la seule différence consiste en ce que l'on emploie des queues d'écrevisses au lieu de homard.

Sauce persil. — Parsley sauce.

Cette sauce est très employée dans la cuisine anglaise. Elle consiste simplement en une sauce au beurre, à laquelle on ajoute en dernier lieu du persil haché et blanchi, et un jus de citron. On s'en sert surtout pour la tête et les pieds de veau, le lapin et le poulet bouillis, le veau braisé, le maquereau et le saumon.

Sauce aux câpres. — Capers sauce.

Se compose d'une sauce au beurre, dans laquelle on mélange deux ou trois cuillerées de câpres. Lorsque cette sauce est destinée au poisson, on y ajoute un peu d'essence d'anchois ; mais le plus souvent on la sert avec le lapin ou avec le mouton

bouilli. Dans ce cas, on omet l'essence d'anchois, et, on se sert de la cuisson du mouton pour faire la sauce au lieu d'eau. On assaisonne d'un peu de muscade râpée, et de poivre de mignonnette. L'addition d'un peu de crème est facultative.

Sauce fenouil. — Fennel sauce.

Sauce au beurre à laquelle on ajoute du fenouil haché et blanchi. Se sert généralement avec le maquereau bouilli.

Sauce groseilles à maquereaux. — Gooseberry sauce.

Mettre dans un poêlon un litre de groseilles à maquereaux épluchées, avec deux poignées de sucre en poudre et un peu d'eau. Faire cuire à grand feu, et faire du fruit une purée, qu'on passe au tamis de crin. On sert cette sauce rarement aujourd'hui, mais c'est une vieille sauce du répertoire de la cuisine anglaise. On la servait avec le maquereau bouilli et avec l'oie rôtie.

Sauce au pain frit. — Fried bread sauce.

Emincer dans une casserole de petite dimension 30 grammes de jambon et une échalote hachée, un peu de muscade râpée, une pincée de poivre, une de sel, et un verre de bon bouillon. Laisser bouillir jusqu'à réduction de moitié, et passer par pression à travers une fine passoire dans une autre casserole, contenant cinq ou six cuillerées de mie de pain frite d'une couleur dorée, du persil haché et le jus d'un demi-citron. Remuer

cette sauce sur le feu jusqu'à ébullition, et servir dans une saucière.

On sert cette sauce avec les petits oiseaux tels que mauviettes, grives, ortolans. Avec le faisan et la grouse, on envoie, outre la bread sauce ordinaire de la mie de pain séchée et brunie au four.

Jus coloré. — Brown gravy.

Avec le veau rôti, il est d'usage d'envoyer une sauce assez primitive. On fait une sauce au beurre, à laquelle on mêle du jus de viande très coloré récolté dans la lèchefrite. L'assaisonner de sel et de poivre, et y ajouter un peu de « ketchup » et de « Harvey sauce ». A défaut de jus, on colore la sauce avec du « Soy Indien ».

Sauce à la crème. — Cream sauce.

Lorsqu'on sert un carré de veau rôti, on l'accompagne quelquefois d'une sauce blanche qui se fait ainsi : Faire un roux léger composé de 100 grammes de beurre et de 60 grammes de farine. Mouiller avec du consommé blanc, de la crème et de l'essence de champignons. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Garnir d'un bouquet de persil, d'un oignon, et laisser bouillir la sauce pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps, retirer l'oignon et le bouquet, et servir la sauce sur le veau.

Sauce aux oignons (Onion sauce).

La sauce aux oignons à l'anglaise est une soubise simplifiée. Moins raffinée, moins corsée que celle-ci, elle possède cependant des qualités fort appréciables.

Cette sauce se sert généralement avec le lapin bouilli, le poulet, le gibier braisé, le mouton bouilli et les tripes. Émincez les oignons, et faites-les bouillir dans du lait jusqu'à complète cuisson. Le lait doit avoir été préalablement assaisonné de sel, poivre et muscade râpée. Egouttez alors les oignons sur un tamis, et servez-vous de la cuisson, épaissie avec un peu de roux, pour en faire une sauce très épaisse, à laquelle on ajoute les oignons, qu'on hache sommairement sur la table, avant d'opérer le mélange. Les mets servis avec cette sauce doivent en être entièrement recouverts.

Oignons frits. — Fried onions.

Emincer de gros oignons en rouelles minces, et les faire frire dans une poêle avec de la bonne graisse. Les remuer continuellement afin qu'ils cuisent régulièrement, et lorsqu'ils ont acquis une belle couleur dorée, égoutter la graisse, que l'on remplace par un peu de bon jus de viande, additionné d'une cuillerée de Harvey ou de Worcestershire sauce.

Les oignons préparés de cette façon se servent avec les « rumpsteaks » grillés.

Oignons braisés. — Stewed onions.

Lorsque les oignons sont destinés à être servis avec un beafsteack braisé, on les coupe en rouelles épaisses, et on les fait cuire en même temps que la viande. Lorsque le beafsteak est cuit et dressé sur son plat, on le recouvre entièrement avec les oignons, qu'on étale soigneusement pour ne pas les mettre en purée. La cuisson se fait alors réduire, et après y avoir ajouté un peu de ketchup et de Harvey sauce, on la verse sur le rumpsteak.

Sauce au Curry. — Curry sauce.

Le curry est une poudre importée de l'Inde, où elle est d'un constant usage pour les préparations culinaires.

Mettre dans une casserole 60 grammes de beurre, une branche de thym, un morceau de macis, deux oignons émincés, quelques racines de persil, un peu de céleri et quelques parures de champignons. Faire frire ces légumes et, lorsque l'oignon commence à jaunir, ajouter 30 grammes de farine et autant de poudre de curry. Lorsque la farine et le curry sont bien mélangés au beurre, ajouter graduellement un demi-litre de consommé. Remuer jusqu'à l'ébullition, et laisser mijoter pendant à peu près vingt minutes ; passer à l'étamine comme s'il s'agissait d'une purée, et remettre à mijoter sur le coin du fourneau pour que la sauce écume. Après l'avoir bien dégraissée, on la met au bain-marie en attendant qu'on l'emploie. Lorsqu'il s'agit d'un poulet au curry, on se sert comme de juste de la cuisson du poulet pour faire la sauce. Ne jamais omettre d'envoyer du riz cuit à l'eau, avec les mets préparés au curry.

Sauce aux œufs. — Egg sauce.

Faire cuire trois œufs pendant dix minutes. Les rafraîchir et les écaler, puis les couper en morceaux aussi égaux que possible d'un demi-centimètre cube à peu près.

D'autre part, faire une sauce ainsi composée :

Mettre dans une casserole 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine, et lorsque la farine et le beurre ont formé un roux, délayer avec du lait, et assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Donner un bouillon, et mélanger les œufs à la sauce qui doit être tenue un peu épaisse. Cette sauce se sert invariablement avec la morue, qu'elle soit fraîche ou salée.

Sauce aux œufs à l'Ecossaise.

Cette sauce se fait aussi d'une autre façon. Après avoir rafraîchi et écalé les œufs, on les ouvre en deux et on retire les jaunes. La partie blanche de l'œuf est alors coupée en petites bandes et mise dans la sauce. Quant aux jaunes, on les passe par pression à travers un tamis de laiton placé au-dessus d'une assiette. Au moment de servir on enlève délicatement le jaune d'œuf qui a forme de vermicelle et on le mélange légèrement à la sauce.

Sauce Wastrefish. — Wastrefish sauce.

Couper en julienne : la partie rouge d'une carotte, un peu d'écorce d'orange dont on a retiré le blanc, et de la racine de

persil. Faire bouillir ces ingrédients dans un peu de vin blanc, et lorsqu'ils sont cuits, les ajouter avec leur cuisson à une sauce hollandaise. Ajouter en outre quelques feuilles de persil épluchées et blanchies, et un peu d'essence de poisson. Cette sauce se sert avec le poisson d'eau douce, tel que la perche, la carpe, le gardon.

Sauce moutarde. — Mustard sauce.

Après avoir fait une sauce au beurre bien assaisonnée, on y délaye un peu de moutarde anglaise mélangée de vinaigre. Il faut avoir soin de ne pas laisser bouillir la sauce après le mélange de la moutarde, car elle prendrait un goût d'âcreté désagréable. Cette sauce ne se sert qu'avec les harengs grillés.

Sauce Cambridge. — Cambridge sauce.

(*Sauce froide.*)

Mettre dans un mortier six jaunes d'œufs durs, les filets de quatre anchois, une cuillerée à bouche de câpres, une branche d'estragon, autant de cerfeuil, un peu de ciboulette, une cuillerée à café de moutarde anglaise, la même quantité de moutarde française, du sel, du poivre de Cayenne, puis délayer le tout avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre à l'estragon.

Lorsque tout est bien pilé, retirer la purée du mortier avec un couteau à palette et la passer par pression à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois. Lorsque la sauce est entièrement passée, on la mélange bien dans une petite terrine qu'on tient au frais jusqu'au moment de l'envoyer sur table.

Avant de la servir, on y ajoute un peu de persil haché. On

doit saler avec modération à cause de la présence des anchois dans la sauce.

On sert cette sauce avec la viande froide et surtout avec la tête de cochon.

Sauce Cumberland.

Hacher bien menu 2 échalotes, que l'on place dans une casserole avec le zeste d'une orange et d'un citron coupé en julienne. Faire bouillir dans de l'eau pendant 20 minutes et égoutter.

On place alors le zeste et les échalotes dans un bol avec 6 cuillerées de gelée de groseilles, 3 de porto, une pincée de gingembre, une de cayenne, le jus d'un citron et celui d'une orange. Cette sauce se sert froide, avec le sanglier ou le gibier froid.

Sauce Victoria. — Victoria Sauce.

Cette sauce se sert également avec la venaison :

Mettre dans une casserole de moyenne grandeur, trois cuillerées de gelée de groseilles avec six clous de girofle, une vingtaine de grains de gros poivre, un morceau de cannelle, le zeste d'une orange, deux décilitres de sauce espagnole et un verre de porto.

Réduire sur un feu ardent pendant quelques minutes et passer à l'étamine. En dernier lieu, ajouter une pincée de poivre de Cayenne et le jus d'une orange.

Sauce à la Diable. — Devil Sauce.

Hacher trois échalotes, et les mettre dans une petite casserole avec deux cuillerées de vinaigre et une bonne pincée de poivre de Cayenne.

Lorsque le vinaigre est réduit, ajouter deux décilitres de sauce espagnole, une cuillerée de sauce Harvey (Harvey sauce), une de Worcestershire sauce, et deux de purée de tomate. Assaisonner de sel et passer à l'étamine.

Cette sauce convient aux viandes grillées à la Diable.

Sauce Réforme. — Réform Sauce.

Cette sauce se sert seulement avec les côtelettes dites « à la Réforme ».

On émince en julienne des cornichons, des truffes, de la langue de bœuf salée, et du blanc d'œuf. (Pour plus de facilité à émincer le blanc d'œuf, on le fait pocher dans un petit moule à charlotte). Ces ingrédients sont ensuite incorporés avec de la sauce poivrade, et on en masque les côtelettes lorsqu'elles son dressées.

Sauce tortue. — Turtle Sauce.

Mettre dans une casserole de moyenne grandeur, une cuillerée à bouche de purée de tomate, un verre de madère, une pincée de poivre de Cayenne, quelques parures de truffes et de cham-

pignons, et un peu de thym, de laurier, de basilique et de marjolaine.

Laisser réduire en remuant avec une spatule pendant quelques minutes et ajouter de la sauce espagnole en quantité suffisante. Laisser mijoter sur le coin du feu jusqu'à ce que la sauce ait rejeté sa graisse, qu'on écume soigneusement lorsqu'elle se produit à la surface, puis en dernier lieu, passer la sauce à travers une forte mousseline ou une étamine. Garder la sauce au bain-marie, et au moment de s'en servir, ajouter un beurre d'anchois ou un peu de « anchovy sauce » et quelques gouttes de jus de citron.

Cette sauce s'emploie pour la tête de veau et pour les entrées de tortue telles que les nageoires, le « calipash » et le « calipee » (viande du dos et du ventre de la tortue).

Sauce au pauvre homme. — Poor man's sauce.

Hacher très fin deux oignons qu'on passe au beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur dorée ; verser alors dans la casserole une cuillerée de vinaigre et une pincée de poivre mignonnette. Laisser bouillir quelques minutes, et mouiller avec du consommé. Après une légère réduction, lier la sauce avec un peu de roux, assaisonner de sel et d'un peu de cayenne, puis au dernier moment, ajouter un peu de persil haché et blanchi, et une cuillerée à café de câpres également hachées.

Sauce au pain. — Bread sauce.

Faire bouillir un demi-litre de lait. Lorsqu'il est arrivé au point d'ébullition, y jeter de la mie de pain fraîche en quantité suffisante pour former une sauce épaisse dans laquelle on ajoute

du sel, du poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, et 30 grammes de beurre frais. Laisser mijoter un quart d'heure et envoyer dans une saucière.

On ne doit jamais omettre d'envoyer cette sauce avec le poulet et le gibier à plume rôti, excepté cependant les oiseaux aquatiques.

Sauce au porto. — Port wine sauce.

Faire bouillir un décilitre de vin de Porto avec une échalote hachée, y ajouter le jus de deux oranges et d'un citron, ainsi que le zeste râpé d'une orange et une branche de thym. Assaisonner de sel et de poivre de Cayenne. Lier cette sauce avec de l'espagnole et passer à l'étamine.

On sert cette sauce avec le canard sauvage.

Sauce chevreuil. — Roe buck sauce.

Mettre dans une casserole un oignon émincé, ainsi que 60 grammes de maigre de jambon cru, un peu de thym et de laurier, quelques grains de gros poivre, un peu de persil et une petite carotte émincée.

Frire le tout dans du beurre, et mouiller avec un verre à vin de vinaigre. Lorsque le vinaigre est réduit, verser sur les légumes de la sauce espagnole et un verre de vin de Porto. Après avoir dégraissé et réduit la sauce à la consistance désirée, ajouter en dernier lieu une cuillerée de gelée de groseilles.

On sert cette sauce avec la venaison.

Sauce céleri. — Celery sauce.

Nettoyez et lavez six pieds de céleri, que vous coupez en morceaux de dix centimètres de long, et dont vous enlevez les feuilles vertes. Mettez le céleri à braiser dans une casserole, avec deux oignons piqués de deux clous de girofle, et un bouquet garni. Mouillez avec du consommé blanc, et lorsque le légume est cuit, retirez le bouquet et les oignons, et passez le céleri par pression à travers une étamine au moyen de deux cuillers de bois. Faites une sauce à la crème très serrée que vous allongez avec le bouillon dans lequel on a braisé le céleri, et ajoutez en dernier lieu la purée.

Cette sauce se sert avec la dinde bouillie ou braisée ainsi qu'avec le poulet poêlé.

Sauce aux pommes. — Apple sauce.

On sert invariablement avec le porc rôti, ou avec l'oie, une sauce aux pommes. C'est simplement une purée de pommes légèrement sucrée qu'on envoie à part dans une saucière.

Sauce Yorkshire. — Yorkshire sauce.

Coupez en julienne très fine l'écorce de deux oranges en ayant soin de retrancher la partie blanche. Faites bouillir cette écorce dans du vin de Porto. Lorsque l'orange est cuite, on

l'égoutte sur un tamis en réservant la cuisson, qu'on mélange avec une cuillerée de gelée de groseilles fondue, de la sauce espagnole, une pincée de poivre de Cayenne et une de cannelle en poudre. Faites bouillir cette sauce quelques minutes, passez à la passoire fine, et terminez en y incorporant le jus d'une orange ainsi que l'écorce. On sert cette sauce quelquefois avec le jambon ou les canards sauvages.

Sauce à l'arrowroot. — Arrowroot sauce.

Cette sauce s'emploie pour beaucoup de puddings d'entremets sucrés. Délayer une cuillerée à bouche de farine d'arrowroot dans une petite casserole avec un peu d'eau froide, et remplir la casserole avec de l'eau bouillante. Remuer sur le feu jusqu'à ce que la sauce prenne de la consistance, puis l'aromatiser avec une saveur quelconque, soit vanille, citron, orange, fleur d'orange, etc., ou avec de la liqueur fine.

Piccalilli.

On nomme piccalilli les macédoines de légumes confits amalgamés avec une sauce jaune fortement épicée, qui a pour base la moutarde anglaise. Après avoir préparé et roulé dans le sel les légumes, tels que choux-fleurs, haricots verts, petits oignons, concombres, etc., on les met dans un grand vase de terre muni d'un couvercle. On fait alors chauffer le vinaigre qu'on verse bouillant sur les légumes. On recommence l'opération deux jours de suite, et, le troisième jour, on met les pickles en flacon. On mélange ensuite le vinaigre avec de la mou-

tarde anglaise, un peu de gingembre en poudre et une pointe de cayenne, puis l'on verse cette saumure dans les flacons qu'on bouche hermétiquement.

Sauce menthe. — Mint sauce.

L'agneau rôti ne se sert jamais en Angleterre sans être accompagné d'une saucière de sauce à la menthe. D'après les Anglais, l'acidité, qui fait le fond de cette sauce ainsi que la menthe qui l'aromatise, facilite l'assimilation de la viande d'agneau qu'ils considèrent comme étant très indigeste.

Laver et égoutter des feuilles de menthe fraîches, et les hacher très fin. Les mettre ensuite dans un bol avec une cuillerée à café de cassonnade blanche, et les délayer avec du vinaigre rouge. Ajouter sel et poivre. Servir dans une saucière avec l'agneau rôti, qu'il soit chaud ou froid. — Lorsqu'on ne peut se procurer des feuilles de menthe fraîches, on emploie de la menthe séchée, que l'on garde toujours en réserve dans les cuisines anglaises, ainsi que le thym, le basilic, la sauge et la marjolaine.

Sauce à la sauge. — Sage and onions sauce.

Faire bouillir à l'eau salée quatre gros oignons. Les hacher avec une poignée de sauge préalablement blanchie, et mettre le tout dans une casserole avec une poignée de mie de pain, du sel, du poivre et un bon morceau de beurre. Faire frire cinq minutes, et servir dans une saucière avec le porc rôti ou avec l'oie.

Poudre de Curry. — Curry powder.

Le curry est un condiment exotique devenu populaire après la conquête des Indes. Il forme la base des préparations culinaires indoustanes, et est fort apprécié par les gourmets anglais. Il en est de plusieurs sortes; mais les curry les plus estimés sont ceux qui sont expédiés de Madras, de Ceylan et du Bengale. Tel que nous l'employons, c'est un mélange de gingembre, graine de coriandre, graine de cumin, poivre noir, piment rouge, turmeric et noix de coco. Tous ces ingrédients, pilés ensemble, forment une pâte que l'on fait sécher, puis qu'on réduit en poudre, et c'est dans cet état qu'il est importé en Europe, dans des boîtes et des bouteilles hermétiquement bouchées. Le riz cuit à l'eau est un accompagnement obligé de tout mets dans la composition duquel il entre du curry.

Cannelle. — Cinnamon.

La cannelle est l'écorce d'un arbre de la famille des lauriers, qui croît en Chine, à Ceylan et à Cayenne. Elle contient du

tannin, de l'amidon, et une huile volatile qui lui communique son odeur et son arome. Cette écorce, qui sert à aromatiser des liqueurs et certaines préparations culinaires, possède des propriétés excitantes et toniques. On l'emploie beaucoup dans la cuisine anglaise pour aromatiser les gelées, les compotes et les puddings. La cannelle de Ceylan est la plus estimée.

Ladies' delight.

Ce condiment que par ironie on appelle Ladies'delight (délice de dame) est d'une nature un peu vulgaire et d'une force peu commune. Il se prépare ainsi :

Hacher très fin une demi-livre de pommes, autant d'oignons crus, et 60 grammes de piment rouge. Assaisonner de sel et mettre la préparation dans un pot de gré. Verser dessus du vinaigre bouillant. On peut employer le condiment deux ou trois jours après, on mange ce condiment avec la viande froide.

Sauce aux anchois. — Anchovy sauce.

Cette sauce est d'une grande importance dans la cuisine anglaise. C'est une purée d'anchois savamment préparée qui se conserve presque indéfiniment. On s'en sert journellement pour les sauces de poisson au lieu de beurre d'anchois, si long à préparer. Avec le poisson frit ou bouilli, il est d'usage de servir une sauce au beurre à laquelle on ajoute un peu de crème et quelques gouttes de sauce anchois, relevée d'une légère pincée de poivre de Cayenne.

Pâte d'anchois. — Anchovy paste.

C'est un condiment qui s'achète chez les épiciers, et qui n'est autre qu'une purée d'anchois mélangée de beurre. Cette pâte d'anchois est conservée dans des pots et recouverte de beurre clarifié. On l'emploie beaucoup pour les toasts aux anchois qui se servent avec le thé. On fait griller des tranches de pain sur lesquelles on étend, lorsqu'elles sont froides, cette pâte additionnée de beurre frais.

Moutarde anglaise. — English mustard.

Ce n'est que depuis l'année 1729, que l'on emploie la moutarde en Angleterre comme condiment. Dans l'origine, le nom anglais pour désigner cette graine était *Sinapis*, d'où dérive le mot sinapisme. On l'employait à l'état naturel, en la faisant infuser dans du vinaigre bouillant.

L'invention de la farine de moutarde, telle qu'on l'emploie aujourd'hui en Angleterre, est due à une vieille femme, mistress Clément, qui habitait la ville de Durham. Elle eut l'idée de moudre la graine, ce à quoi on n'avait jamais pensé, et se garda de divulguer le secret de sa simple découverte. Grâce au patronage qu'elle obtint du roi George Ier, elle amassa une jolie fortune, et pendant de longues années la moutarde de Durham jouit d'une réputation universelle. Pour préparer la moutarde anglaise, il suffit simplement de délayer un peu de la farine avec du vinaigre, ou même de l'eau jusqu'à ce qu'on ait obtenu la consistance désirée.

Hareng saur au whisky à l'Irlandaise.

Lavez bien un hareng saur, essuyez-le avec un linge sec, et après en avoir détaché la tête, fendez-le en deux dans sa longueur, et placez-le ouvert, dans un plat à tarte; puis couvrez-le de whisky auquel on met le feu. Lorsque l'esprit est entièrement consumé et la flamme éteinte, le hareng est cuit et prêt à servir.

Caviar et Vesiga.

Le caviar est un produit russe. Il se compose d'œufs de sterlet et d'esturgeon, ces deux poissons monstrueux des mers de la Russie orientale. Le commerce du caviar est d'une importance considérable, et c'est par milliers de livres que se chiffre la quantité de ces œufs exportés de Russie dans tous les pays du monde, principalement en Turquie, en Grèce et en Allemagne. On en expédie comparativement peu en Angleterre, et moins encore en France, où on commence seulement à en faire usage. La préparation du caviar se pratique sur une grande échelle dans d'importants établissements établis à l'embouchure des grands fleuves, où viennent aborder les bateaux pêcheurs chargés du précieux comestible. La pêche de l'esturgeon se fait au printemps, en automne et en hiver; mais la pêche d'automne est la plus productive parce qu'à cette époque les femelles ont plus d'œufs qu'à toute autre époque. En hiver, on brise la glace sur le Volga, et l'on capture le poisson au moyen de harpons; mais dans toute autre saison, on emploie de solides filets et d'énormes hameçons attachés à des câbles puissants de cent mètres de longueur. Ces câbles sont fixés à des ancres retenues au fond du fleuve par de fortes poutres. Cette façon de

pêcher l'esturgeon est des plus productives. Aussitôt capturé, le poisson amené sur le pont du vaisseau est roulé dans le sel. On lui fend la tête à coups de hache, et on lui ouvre le ventre, d'où l'on extrait immédiatement les œufs, la vessie, les entrailles, et la partie nerveuse qui adhère à l'épine dorsale et qu'on nomme *Vesiga*.

Il y a deux espèces de caviar : le grenu et le compact.

Le grenu est le plus estimé ; mais le compact a sur lui l'avantage de pouvoir se conserver plus longtemps. La préparation du caviar grenu est des plus simples : on commence par bien laver les œufs à grande eau, pour les dégager des fibres et de la peau qui les enveloppe ; puis on les mélange avec du sel dans de larges récipients, où on les laisse macérer pendant une heure. On les retire alors et on les étend sur des claies à plan incliné, de façon à ce que tout le liquide salé puisse s'écouler. On laisse ainsi égoutter les œufs pendant quelques heures, et le caviar est prêt à mettre en pots.

La méthode, pour préparer le caviar compact, diffère de celle qui vient d'être décrite, en ce que les œufs d'esturgeon, au lieu d'être mis à égoutter sur des claies, après la salaison, sont pétris avec le sel, puis, au bout d'une heure, on les met sous un pressoir pour en extraire toute l'humidité. On le met ensuite dans de petits barils en bois, dans lesquels ils sont livrés au commerce.

On tire de l'esturgeon d'autres produits utiles à l'alimentation et à l'industrie. Ainsi, avec la peau des vieux poissons on fabrique du cuir ; tandis qu'avec celle des jeunes, rendue transparente au moyen d'une certaine opération, on l'emploie pour les fenêtres en guise de vitres. C'est aussi de l'esturgeon qu'on tire la substance gélatineuse connue sous le nom de colle de poisson.

Le vesiga est la partie nerveuse qui se trouve adhérente à l'épine dorsale du poisson. Cette substance, lorsqu'elle est desséchée, se conserve indéfiniment. On l'emploie beaucoup en Russie où elle est fort estimée. On en fait des potages, on en garnit des timbales, et on s'en sert pour confectionner des rissoles et des kromeskis.

En Russie, on sert le caviar au commencement du dîner, mais en Angleterre on le sert après le fromage. On l'envoie sur table dans le petit baril qui le contient et qu'on place sur une assiette couverte d'une serviette; ou bien on en garnit des petites croûtes de pain frit. On en fait aussi des sandwiches.

Petits oignons au vinaigre.

Choisir des petits oignons blancs, qui soient autant que possible tous de la même grosseur. Les éplucher avec précaution, les laver et les blanchir à l'eau bouillante et salée pendant cinq minutes. Les égoutter, les rafraîchir et les éponger sur un linge pour en enlever toute l'humidité. Les mettre ensuite dans un vase en terre. Les couvrir de vinaigre blanc et froid, et les laisser ainsi pendant dix-huit heures. On les retire alors de leur saumure, pour les placer dans des bocaux en verre, avec un peu de sel, quelques piments rouges, une feuille de laurier et un peu de macis. Faire bouillir le vinaigre dans lequel les oignons ont séjourné, le laisser refroidir, et lorsqu'il est froid, le verser sur les oignons. Boucher hermétiquement les bocaux.

Choux rouges au vinaigre.

Émincer les choux rouges un peu moins fin que pour la choucroute. Les saupoudrer de sel, et les laisser ainsi pendant quarante-huit heures, en ayant soin de les remuer de temps en temps. Jeter l'eau que les choux ont rendue, puis les mettre dans des bocaux, après les avoir assaisonnés de quelques grains de poivre, d'un peu de cayenne, de quelques feuilles de laurier et de macis. Couvrir les choux de vinaigre. Boucher hermétiquement.

Farce commune. — Veal stuffing.

Cette farce s'emploie pour farcir le veau rôti ou braisé, ainsi que pour la dinde et le lièvre rôti.

Recette : Hacher très fin une livre de graisse de rognon de bœuf, que l'on mélange avec la même quantité de mie de pain fraîche passée au tamis à quenelle. On ajoute à la farce deux œufs entiers, du sel, du poivre, une pincée d'épices et du persil haché.

Véronique. — Laver.

La véronique aquatique, qu'on appelle laver en anglais, est une herbe marine qui ne croît que sur certains rochers. C'est une substance huileuse et peu appétissante à l'œil, mais dont les gourmets anglais sont très friands. Cela se mange avec le mouton rôti. Pour le préparer, on le fait simplement chauffer dans une casserole avec un peu de demi-glace, une pincée de poivre de Cayenne, et du jus de citron.

Saumure. — Pickling Brine.

La culotte, la poitrine et la partie du bœuf qu'on appelle les plates côtes se font généralement bouillir et braiser. Ces mêmes morceaux ainsi que l'épaule, la joue et la partie de l'animal qui s'étend depuis la pointe de la culotte jusque près du jarret, sont ceux que l'on emploie pour la salaison.

On sale également la poitrine, l'épaule et le gigot de porc.

Les Anglais excellent dans l'art d'apprêter le bœuf salé. Ils préparent à cet effet une saumure spéciale qui se fait ainsi :

Dissoudre 6 kilogrammes de sel gris dans un demi-hectolitre d'eau bouillante. Faire infuser dans ce liquide 6 feuilles de laurier, un fort bouquet de thym, 24 clous de girofles, une poignée de poivre en grain, 120 grammes de salpêtre et 200 grammes de cassonade.

Avant de mettre le bœuf dans cette marinade, on doit le frotter fortement sur toutes ses faces avec du sel gris, et le laisser sur un plat pendant 12 heures afin que le sel pénètre bien dans les pores de la viande, qu'on plonge ensuite dans la saumure, lorsqu'elle est tout à fait refroidie, et qu'on laisse mariner pendant une quinzaine de jours avant de l'employer.

Cornichons confits. — Pickled gerkins.

Il se fait en Angleterre une énorme consommation de légumes confits au vinaigre. Il faut admettre que les Anglais savent les préparer d'une façon toute spéciale. Le mot *pickled* est le participe du verbe « to pickle » qui veut dire mariner, et s'applique à tout ce qui a été conservé dans le vinaigre. Les plus estimés sont les *mixed pickles* et les *piccalilli* qui se composent d'un assortiment de légumes mélangés, tels que petits oignons, choux-fleurs, haricots verts, cornichons, etc. La saumure de ces pickles est composée de vinaigre, gingembre, moutarde, curry, et fortement rehaussée en assaisonnement par le genièvre et le piment. Il est à présumer que la raison qui fait que l'on mange tant de pickles en Angleterre, est que l'on consomme énormément de viandes froides.

La meilleure manière et la plus simple de préparer les cornichons consiste à les frotter de sel et à les laisser ainsi pendant 48 heures, en les remuant de temps en temps. On les lave

ensuite, et on les met dans un pot de terre avec quelques feuilles de laurier, du poivre en grains et du piment. Les couvrir de vinaigre, les boucher et les garder dans un endroit froid. On peut, si on le préfère, jeter le vinaigre bouillant sur les cornichons au lieu de le mettre froid.

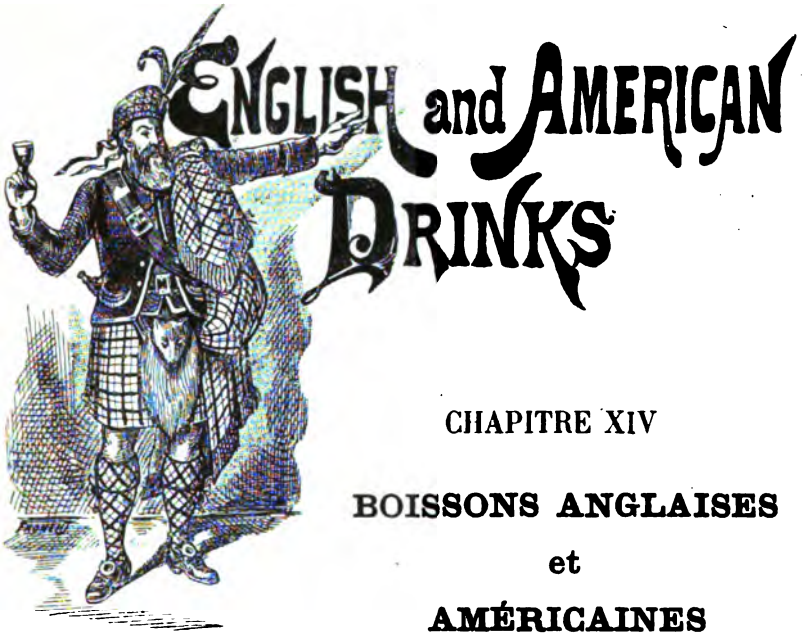
CHAPITRE XIV

BOISSONS FRANÇAISES ET AMÉRICAINES (ENGLISH AND AMERICAN DRINKS).

SOMMAIRE

Absinthe cocktail.
Ale.
Apricot drink. (*Barley water.*)
Badminton cup.
Barley Water.
Bosom caresser.
Bière.
Bombay cocktail.
Brandy flip.
Claret cup.
Claret sangaree.
Champagne cup.
Champagne cobbler.
Chest protector.
Coffee cocktail.
Coffee punch.
Egg flip.
Egg nogg.
Egg nogg simple.
Egg nogg chaud.
Gin.
Gin fizz.
Gin toddy.
Gin daisy.
Gin sling.
Ginger beer.
Ice crusher.
Lager beer.
Leave it to me.
Locomotive.
Lemon squash.
Maiden's blush.
Milk punch (*froid*).

Milk punch (*chaud*).
Mulled claret.
Mint julep.
Mothers' milk.
Pick me up.
Porter.
Pine apple julep.
Prince Alberts' bishoff.
Punch à la romaine.
Punch au thé à l'anglaise.
Port wine negus.
Raspberry drink.
Rhum and honey.
Shandygaff.
Stout.
Shaker.
Stone fence.
Sherry cobbler.
Thunder.
Le thé.
Tom and jerry.
Toast and ale. (*The loving cup.*)
Whisky.
Whisky daisy.



CHAPITRE XIV

BOISSONS ANGLAISES et AMÉRICAINES

L'excentricité des Américains se rencontre jusque dans leurs boissons; et c'est surtout dans les dénominations de ces breuvages que cette excentricité se fait sentir, ainsi qu'on pourra en juger dans l'énumération qui va suivre. La liste en est considérable, aussi ne donnerai-je les recettes que des principales, tant anglaises qu'américaines. Ces boissons, qui ont presque toutes l'alcool comme base, sont composées pour la plupart de mélanges de liqueurs des plus diverses, assaisonnés et aromatisés avec des produits de toute nature. Les bars américains eurent une grande vogue à leur apparition en Angleterre il y a quelques années; mais ce fut seulement une vogue de curiosité, et l'enthousiasme fit bientôt place à l'indifférence, lorsque les secrets de la composition de ces mélanges furent dévoilés. Quelques-unes de ces boissons ont cependant obtenu droit de cité chez nos voisins et se débitent dans tous les bars anglais. Il en est même certaines qui ont franchi le détroit, et dont on trouve les noms inscrits sur la liste des consommations des cafés et des bars de notre capitale.

La bière est la boisson nationale. Il en est de deux sortes : la

blonde et la noire. La blonde s'obtient par la fermentation du houblon et de l'orge, et comprend deux espèces, la bière de table (small beer) et l'ale.

L'ale s'obtient par une fermentation rapide, et acquiert de la force en vieillissant, tandis que la petite bière fermente lentement, et n'a pas la propriété de se conserver longtemps. Le stout et le porter se brassent avec du grain coloré. Le porter est au stout, ce que la petite bière est à l'ale.

D'après une antique coutume, il est d'usage dans les familles riches, lorsqu'il naît un fils, d'emplir un ou plusieurs énormes tonneaux d'ale brassée expressément à cette occasion. Ces tonneaux sont hermétiquement bouchés, et ne sont mis en perce que le jour où l'héritier présomptif atteint sa majorité. Ce jour mémorable, qu'on appelle le *coming of age*, est célébré avec grande pompe, et tous les tenants, amis et serviteurs, sont conviés à un banquet pantagruélique, où après le repas, la fameuse bière qui compte vingt et un ans d'âge est dégustée à la ronde. Pendant ce long laps de temps, l'ale a acquis une telle force, qu'on est obligé par prudence, et pour éviter que la fête ne dégénère en orgie, de rationner les convives.

On boit encore en Angleterre une bière excellente qu'on appelle la « lager beer » et qui tient le milieu entre l'ale et la small *beer*. On appelle « half and half » un mélange par moitié d'ale et de stout.

Le porto (port wine) et le xérès (sherry) sont les principaux vins qui se boivent, et si l'Anglais adore le champagne, il n'a qu'un goût modéré pour les vins de Bordeaux et de Bourgogne.

Egg Flip.

Mélangez dans une casserole moyenne, en vous servant d'un fouet à blancs d'œufs, deux œufs entiers, une cuillerée à bouche de sucre en poudre ou de cassonnade, et moitié de cette quantité

de gingembre en poudre ainsi qu'un peu de muscade râpée. Incorporez au mélange la valeur d'un demi-litre de vieille ale et remuez sur le feu jusqu'au point d'ébullition, sans cependant laisser bouillir, afin de ne pas cuire les œufs. Ce breuvage doit être bu très chaud. On le recommande comme un remède contre le rhume.

Toast and ale.

C'est une boisson d'hiver qui se sert après dîner en même temps que le fromage, et qui se prépare ainsi : faire chauffer en l'amenant au point d'ébullition un litre de vieille ale dans laquelle on a fait dissoudre une cuillerée à café de gingembre, et la verser presque bouillante dans une cruche anglaise, munie d'un couvercle en métal, et dans laquelle on a préalablement déposé une épaisse tranche de pain bien grillé de chaque côté. On laisse un peu tiédir l'ale avant de la servir.

The loving cup.

Dans certains repas de corps, et même dans des réunions aristocratiques, le toast and ale est servi dans une immense coupe d'or ou d'argent massif, qu'en anglais on nomme *tankard*. Ce vase est présenté à chaque convive qui boit à même, et le passe à son voisin. La coupe fait ainsi le tour de la table, et ce serait faire une injure au maître de la maison, que de refuser d'y tremper les lèvres.

C'est une antique coutume qu'on remet en usage en certaines occasions, comme par exemple au jour de Noël et dans les fêtes de famille.

Ginger beer.

Le ginger beer est une espèce de limonade effervescente à base de gingembre qui se vend dans de petites bouteilles de grès contenant la valeur d'un verre à boire. Cette boisson, très rafraîchissante, malgré le goût épicé que lui communique le gingembre, est consommée surtout par la classe ouvrière à cause de son prix modique.

Pour faire le ginger beer, on procède ainsi :

Faire bouillir, pendant un quart d'heure, quatre litres d'eau avec deux livres de sucre et 80 grammes de gingembre écrasé. Écumer le liquide et le verser tandis qu'il est chaud, dans un vase contenant un citron coupé en tranches, et dix grammes de crème de tartre. Lorsque le liquide est entièrement refroidi, on y ajoute un peu de levure de bière. Laisser fermenter pendant trois ou quatre jours, puis décanter et mettre en bouteille. Il faut avoir soin de ficeler les bouchons, et d'employer des bouteilles très résistantes.

Shandygaff.

On nomme ainsi le mélange par moitié, de bière ou d'ale, et de gingerbeer. Cette boisson est très rafraîchissante.

Shaker.

Dans les bars américains, on se sert, pour opérer les mélanges de la glace avec les autres ingrédients, d'un appareil appelé « Shaker » (du verbe « to shake » qui veut dire secouer).

C'est un gobelet en argent ou en nickel sur lequel on retourne un autre gobelet plus petit, dont les bords emboîtent hermétiquement ceux du plus grand. Après avoir opéré le mélange dans le shaker, on le recouvre, et on le secoue avec force de haut en bas pendant quelques secondes, puis on découvre le shaker, et l'on verse le contenu dans le verre destiné à le recevoir. Il y a des shakers de différentes grandeurs.

Les petits, qui sont destinés à servir à mélanger les *short drinks* sont simplement munis d'un couvercle en métal, s'adaptant hermétiquement aux bords du gobelet.

Moulin à glace. — Ice crusher.

Cet appareil, construit en fer, ressemble par sa forme à l'instrument dont on se sert pour faire le cidre. C'est un moulin à broyer les pommes, en miniature. La glace est mise en morceaux dans l'entonnoir, et le shaker, qui doit la contenir lorsqu'elle est moulue, est placé sous l'appareil. Deux ou trois tours imprimés à la manivelle suffisent pour écraser la glace, qui tombe en miettes dans le récipient chargé de la recueillir.

Sherry cobbler.

Les Américains divisent leurs boissons en deux catégories, sous la dénomination de « long drinks » et « short drinks », selon qu'on les boit dans de grands ou dans de petits verres : ainsi par exemple, le sherry cobbler, depuis longtemps naturalisé chez nous, est un *long drink* tandis que le *cocktail* est un short drink.

Le sherry cobbler se prépare ainsi. Mettez dans un grand verre deux cuillerées à bouche de glace pilée, une cuillerée de

sucre en poudre, un peu de curaçao et un verre de xérès. Ajoutez une tranche de citron ou d'orange sans pépins. Servez accompagné d'un chalumeau de paille.

Champagne cobbler.

Cette boisson se prépare comme le sherry cobbler; seulement le champagne remplace le xérès, et on met un verre de cognac au lieu de curaçao. Quelques fraises mises en dernier lieu remplacent la tranche d'orange ou de citron.

Claret sangaree.

Le claret sangaree se compose de glace pilée, à laquelle on ajoute une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un verre de bordeaux, un de bourgogne ou de porto, et une tranche de citron. Bien mélanger le tout, ajouter quelques gouttes de cognac, et en dernier lieu cinq ou six fraises. Servir dans un grand verre avec un chalumeau.

Claret cup.

On emploie le mot claret pour désigner le vin de Bourgogne ou de Bordeaux.

Le claret cup se boit beaucoup dans les réunions de courses et de garden party. On le prépare ainsi:

Mettez dans une cruche anglaise (jug), pouvant contenir deux litres de liquide, une bouteille de vin de Bordeaux, un

verre de porto, un verre de curaçao, trois cuillerées de sucre en poudre, la valeur d'un grand verre d'eau de Seltz (soda water) et le jus d'un citron.

Ajoutez un peu de muscade râpée. Tenir la cruche à la glace jusqu'au moment de servir.

Telle est la recette du claret cup comme le préparent les Anglais. Les Américains y ajoutent des fraises entières.

Badminton claret cup.

C'est une variété de claret cup. Il se compose des mêmes ingrédients que le précédent, dont il diffère par l'infusion qu'on y fait de bourrache et de pelures de concombres.

Avant de le servir, on retire naturellement la bourrache et le concombre, au moyen d'une passoire ou d'un filtre.

Mulled claret.

Le mulled claret se compose de vin de Bourgogne ou de vin de Bordeaux, qu'on fait chauffer dans une casserole avec du sucre, et dans lequel on fait infuser de la cannelle, quelques clous de girofle et du macis. C'est une boisson d'hiver recommandée contre le rhume, et qui n'a de vertu que servie très chaude.

Port wine negus.

Le port wine negus se prépare de la même manière que le mulled claret. La seule différence est qu'on emploie du vin de Porto au lieu de vin français.

Champagne cup.

Le champagne cup se prépare ainsi : Mettez dans un jug (cruche anglaise) une bouteille de champagne et un grand verre d'eau de Seltz, un verre à bordeaux de marasquin, un de cognac, le jus d'un citron et sucrez modérément. Faire infuser, dans la préparation, la pelure d'un concombre pendant une heure environ. Servir dans de grands verres. On frappe le champagne cup à la glace non salée.

Sauterne cup.

Opérer comme dans la recette précédente en substituant du sauterne au champagne.

Coffee cocktail.

Dans cette boisson, il est une particularité remarquable, c'est qu'il n'entre nullement de café dans sa composition. On lui donne ce nom à cause de sa couleur qui ressemble à celle du café.

Mélanger, dans un shaker, deux jaunes d'œufs avec une légère cuillerée de sucre en poudre, qu'on amalgame avec un grand verre de porto et un petit verre de cognac. Ajouter deux cuillerées de glace pilée, agiter vigoureusement le shaker et servir dans un grand verre. Saupoudrer la surface d'un peu de muscade râpée et envoyer avec un chalumeau de paille.

Coffee punch.

De la glace pilée, une tasse de café noir, un verre de cognac, une cuillerée de sucre en poudre. Mélanger dans le shaker et servir dans un verre accompagné d'un chalumeau de paille.

Egg nogg (pour soirée).

En Amérique on sert le *egg nogg* dans les bals et les soirées. Cela remplace l'orgeat qu'on considère comme un breuvage insipide. Le egg nogg se prépare ainsi, lorsqu'on veut en faire une grande quantité :

Cassez dans une terrine dix jaunes d'œufs dont vous réservez les blancs. Travaillez ces jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre en poudre, en vous servant d'un fouet à blanc d'œufs, et lorsque l'appareil est devenu mousseux, ajouter graduellement le quart d'un litre de rhum, et un litre de bon cognac. Aromatisez avec un peu de zeste de citron frotté sur un morceau de sucre qu'on fait dissoudre ensuite dans le liquide, auquel on ajoute en dernier lieu deux litres de lait. Bien mélanger la préparation en se servant du fouet à blanc d'œufs, et la mettre à la glace dans une sorbetière. Au moment de servir le egg nogg, mélangez au breuvage les blancs d'œufs pris en neige.

Egg nogg simple au rhum.

Pour préparer un simple verre d'egg nogg, on met une cuillerée de glace pilée dans un gobelet (shaker) avec un œuf battu,

une cuillerée à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de rhum, autant de lait non écrémé, et la même quantité de cognac. Bien secouer le tout dans le shaker, et verser dans un verre. Râper un peu de muscade sur la surface.

Egg nogg chaud.

Cassez trois jaunes d'œufs dans une terrine; mélangez-les avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre. Incorporez aux jaunes d'œufs un verre de rhum, et graduellement, afin de ne pas cuire les œufs, un grand verre de lait bouillant et un peu de muscade râpée. — C'est simplement un lait de poule dans lequel le rhum prend la place de la fleur d'oranger. Ce breuvage est efficace pour guérir le rhume et la toux. Il doit être bu très chaud.

Tom and jerry.

Cette boisson diabolique est très en faveur dans la basse classe en Amérique.

Mélanger, dans un bol à punch, six jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre en poudre, une bonne pincée de cannelle en poudre, une de clous de girofle pilés, une de gingembre et autant de muscade râpée. Travailler cette préparation avec un fouet à blancs d'œufs pendant quelques minutes, et la délayer avec une demi-bouteille de cognac, et autant de rhum, qu'on a fait chauffer préalablement. En dernier lieu ajouter les six blancs d'œufs fouettés. Faire chauffer en fouettant constamment jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud; mais il faut avoir grand soin de ne pas le laisser bouillir, car les œufs qui entrent dans la préparation cuiraient, et le breuvage perdrait tous ses avantages et se décomposerait.

Punch au thé à l'anglaise. — Tea punch.

Mettre dans une casserole une demi-bouteille de rhum, autant de cognac, 60 ou 80 grammes de sucre ainsi que l'écorce pelée d'un citron dont on retire la partie blanche intérieure, un morceau de cannelle, et quatre clous de girofle. Lorsque le liquide est bien chaud, le retirer du feu, et y ajouter quelques tranches d'orange dont on a retiré les pépins. En dernier lieu, on mélange au punch un demi-litre d'une forte infusion de thé. Servir très chaud.

Brandy flip.

Le mot anglais brandy signifie cognac. Ce qu'on appelle brandy flip n'est autre chose qu'un grog au cognac bien chaud, à la surface duquel on place un petit biscuit sec, saupoudré de muscade râpée.

Punch au lait chaud. — Hot milk punch.

Sucrer modérément un litre de lait bouillant, dans lequel on a fait infuser un petit morceau de cannelle ou de zeste de citron. Mélanger au lait une demi-bouteille de cognac et autant de rhum. Servir bien chaud.

Whisky.

Le whisky est une liqueur alcoolique extraite du grain, et surtout de l'orge. Il y en a deux espèces : l'irlandais (irish whisky) et l'écossais (scotch whisky). Ce qui les distingue, c'est que le whisky écossais possède un goût de fumée assez prononcé. Le whisky est considéré par certains docteurs comme antitode contre la goutte et les rhumatismes, à condition pourtant de ne pas en faire un abus.

Gin.

Le gin est une espèce de genièvre obtenu par la distillation du seigle et de l'orge, et aromatisé avec des baies de genièvre. D'immenses quantités de cette boisson alcoolique sont produites en Hollande et surtout à Amsterdam et à Scheidam. Le véritable gin anglais qu'on appelle « old tom » provient la plupart du temps des résidus de la distillation du whisky, rectifiée et aromatisée avec diverses substances, telles que l'huile de térébenthine, de genièvre, de coriandre. C'est la liqueur préférée de la classe pauvre à cause de son bas prix.

Gin toddy.

Le toddy est un grog chaud dans lequel on met une tranche de citron. Le whisky toddy est préparé avec du whisky.

Gin fizz.

Mettez deux cuillerées de glace pilée dans un grand verre (tumbler), sucrez modérément avec du sucre en poudre, et ajoutez le jus d'un demi-citron, un verre de « old tom gin », et remplir avec de l'eau de Seltz (Seltzer water). Servir avec un chalumeau de paille.

Gin daisy.

Mettez de la glace pilée dans un *shaker* avec une cuillerée d'orgeat et de sirop de gomme, le jus d'un demi-citron, un verre à liqueur de marasquin et un verre de gin. Secouez le shaker pour bien mélanger tous ces ingrédients, et versez dans un grand verre que vous remplissez avec de l'eau de Seltz.

Gin sling.

De la glace pilée, le jus d'un demi-citron, un peu de sirop de gomme, un verre de gin et de l'eau de Seltz. Au moment de servir, poser une tranche de citron ou d'orange sur la surface du liquide. Se boit avec un chalumeau.

Cocktail. — Short drink.

Le cocktail (traduction queue de coq) se fait au whisky, au gin ou au cognac. On met l'esprit dans un grand verre conte-

nant deux cuillerées de glace finement pilée, trois ou quatre goùttes d'*angostura bitters,* un peu de sirop de gomme et un peu de zeste de citron. Remuer vivement avec une cuiller, et servir dans un verre à bordeaux, après avoir filtré à travers une passoire.

Mint julep.

Mettez dans un grand verre (soda water glass) une cuillerée de sucre en poudre que vous faites dissoudre dans un peu d'eau. Mettez également dans le verre trois ou quatre feuilles de menthe fraîche, qu'on presse avec la cuiller pour en extraire toute la saveur. Ajoutez un verre à vin d'eau-de-vie, un verre à liqueur de rhum et la même quantité de chartreuse. Remuer bien le mélange et le passer à travers une passoire dans un autre verre contenant de la glace pilée. Décorez le dessus du julep avec une tranche de citron sur lequel vous placez un petit bouquet de menthe et que vous entourez de quelques fraises et framboises.

Boston flip.

Mélanger dans un shaker, de la glace pilée, un peu de sucre en poudre, et un œuf frais battu. Ajouter un verre de scotch whisky et un peu de muscade râpée. Bien secouer et verser à travers une passoire dans un verre à bordeaux.

Rhum au miel. — Rum and honey.

Mettez dans un verre une cuiller à café de miel, que vous délayez avec un verre de rhum de la Jamaïque, en remuant avec une cuiller. Ajoutez un morceau de glace et une tranche de citron.

" Leave it to me. "

De la glace pilée, mélangée dans un moyen shaker avec une cuillerée à café de sucre en poudre, une de sirop de framboises et une de gin, le jus d'un demi-citron, et un verre à liqueur de marasquin. Bien remuer le tout et servir dans un verre à vin.

Locomotive.

Mélanger dans un gobelet un œuf battu avec une cuillerée à thé de miel, trois gouttes d'essence de clous de girofle et un verre à liqueur de curaçao. Ajouter à cette préparation le quart d'une bouteille de bourgogne presque bouillant. Servir dans des verres à xérès.

Tonnerre. — Thunder.

Remplir à demi un grand verre de glace pilée ; y adjoindre une cuillerée à thé de sucre en poudre, un demi-verre à bor-

deaux de cognac, une pincée de gingembre et une de poivre de Cayenne. Agiter et passer à travers une passoire. Servir dans un verre à vin.

Julep à l'ananas. — Pine apple julep.

Mettre dans un bol à punch le jus d'une orange, la valeur d'un petit verre de sirop de framboises, autant de marasquin, la même quantité de gin, une demi-bouteille de champagne ou de sauterne, et un demi-ananas épluché et coupé en tranches. Ajouter une demi-livre de glace pilée, et mélanger bien le tout. Servir dans de grands verres, et garnir la surface avec quelques framboises. Se boit avec des chalumeaux.

Le lait de ma mère. — Mother's milk.

Deux cuillerées à bouche de glace pilée, un peu de sirop de framboises, et un verre de cognac. Mélanger le tout dans un shaker avec du lait non écrémé. Servir dans un grand verre avec un chalumeau.

Absinthe cocktail.

Mettez dans un shaker de grandeur moyenne une cuillerée de glace pilée avec un petit verre d'absinthe, quelques gouttes d'anisette et une goutte d'angostura-bitters. Mélangez avec un

peu d'eau, et, après avoir recouvert le shaker, secouez vigoureusement, et servez dans un verre à bordeaux.

Bombay cocktail.

De la glace pilée, deux ou trois gouttes d'angostura-bitters, un verre à liqueur de curaçao, une légère cuillerée à café de sirop, un verre de cognac et un zeste de citron. Bien mélanger et servir dans un verre à bordeaux.

Bosom caresser.

Mélanger dans un shaker de la glace pilée, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, un petit verre de cognac, autant de lait et un œuf battu. Secouer bien pour opérer le mélange, qu'on filtre à travers une passoire, et qu'on sert dans un verre à bordeaux.

Chest protector.

De la glace pilée, un petit verre de cognac, un de rhum, une cuillerée à café de sucre, quelques gouttes de jus de citron, un œuf entier et un peu de muscade râpée. Mettre tous ces ingrédients dans un shaker, secouer vigoureusement et passer à travers une passoire. Servir dans un verre à sherry.

Whisky daisy.

Le whisky daisy se compose d'un verre de whisky écossais mélangé avec une cuillerée à café de sirop de gomme, autant de sirop d'orgeat, le jus d'un demi-citron, et de la glace pilée. On opère le mélange dans un shaker, puis on passe le liquide dans un grand verre qu'on remplit avec de l'eau de Seltz ou du soda-water.

Pick me up.

Dans un grand verre à limonade, mettre trois cuillerées de glace pilée avec le jus d'un citron passé à travers un tamis. Ajouter une demi-cuillerée à café d'angostura-bitters et un verre à liqueur de curaçao. Remplir le verre d'eau de Seltz. Bien mélanger le tout, et servir avec un chalumeau de paille.

Stone fence.

Mettre dans un shaker de la glace pilée, un peu de sucre en poudre, du sirop de groseilles, le jus d'un demi-citron, quelques gouttes d'absinthe et un verre de gin. Secouer le mélange, et, après l'avoir passé à travers une passoire, le servir dans un verre à bordeaux, avec une tranche de citron sur la surface du liquide.

Milk punch.

Le milk punch se sert après le potage tortue et se fait ainsi :

Zestez deux citrons et deux oranges, que vous faites infuser dans un sirop léger, auquel on ajoute une demi-bouteille de rhum, un verre de kirschwasser, et le jus de quatre oranges et de quatre citrons. Lorsque le tout est bien mélangé, versez dans ce sirop un verre de lait. Laisser reposer pendant quatre heures et filtrez au papier. Le punch doit être limpide et se sert très froid, sans toutefois être frappé.

Punch à la romaine.

Ce punch se sert dans les grands dîners, après le rôti. Râpez le zeste d'un citron et d'une orange que vous faites infuser dans un demi-litre de sirop à 20 degrés. Ajoutez à ce sirop, lorsqu'il est froid, une bouteille de champagne, un verre de rhum, et le jus de trois citrons et de trois oranges. Faire glacer le punch à la sorbetière, et, lorsqu'il commence à prendre de la consistance, mélanger la valeur de trois blancs d'œufs de meringue italienne. Ce punch doit avoir la consistance de la neige.

Prince Albert bishoff.

Mélanger, dans un bol à punch, une bouteille de porto avec une demi-livre de sucre en poudre, un quart de litre d'eau, le

zeste de deux oranges et le jus de quatre. Ajouter six clous de girofle. Laisser infuser pendant une demi-heure et passer le breuvage à travers une mousseline. Tenir à la glace jusqu'au moment de servir.

Boisson aux framboises. — Raspberry drink.

Mélanger un litre de sirop de framboise, pas trop sucré, avec une bouteille de bourgogne ou de bordeaux. Frapper légèrement à la glace en remuant de temps en temps avec la spatule. Servir dans des verres à punch.

Apricot drink.

Se prépare comme le raspberry drink. On remplace seulement le sirop de framboise par un sirop d'abricot et le vin rouge par une bouteille de madère.

Eau d'orge. — Barley water.

Le *barley water* est une boisson rafraîchissante très en usage chez nos voisins.

Laver à plusieurs eaux deux poignées d'orge perlé, qu'on fait bouillir pendant deux heures avec un litre d'eau. Au bout de ce temps, passer le liquide à travers une mousseline au-dessus d'un vase contenant un peu d'écorce de citron et 400 grammes de sucre. Ajouter le jus de quatre citrons et laisser refroidir dans un endroit frais.

Orange brandy.

Mettre dans un vase de terre deux litres de cognac. Ajouter une livre et demie de sucre en poudre, le zeste de six oranges et le jus de douze. Mêler alors un demi-litre de lait bouillant, bien remuer le liquide, couvrir le vase hermétiquement et le laisser ainsi pendant six jours, en ayant soin de le remuer chaque jour. Passer ensuite la liqueur à travers une *jelly bag* et mettre en bouteille.

Ale posset.

Mettre chauffer dans un vase un litre d'ale, assaisonnée d'un peu de sucre, d'une pincée de gingembre en poudre, et autant de muscade râpée. Faire bouillir un litre de lait non écrémé, et le mélanger tout bouillant avec l'ale.

Prince of Wales' punch.

Mettre dans un vase :

Une demi-bouteille de champagne, une demi-bouteille de hock, un verre de cognac, un verre de curaçao, un demi-verre de rhum, une bouteille de Seltzer water, une de soda water, un verre à liqueur de sirop de framboises, la moitié d'un jus de citron et autant de jus d'orange. Mettre le punch à la glace et le servir très froid, mais non frappé.

Washington punch.

Ingrédients : un demi-verre à bordeaux de whisky, un verre à liqueur de crème de noyau, de la glace pilée, une cuillerée à café de sucre en poudre, et un verre à vin de lait non écrémé. Bien mélanger le tout et servir avec un chalumeau de paille.

Lemon squash.

Remplir à moitié un verre à *soda water* de glace pilée. Ajouter à la glace une cuillerée à bouche de sucre en poudre et le jus d'un citron entier. Remplir le verre de soda water ou d'eau de Seltz; bien remuer avec une cuiller, semer à la surface quelques fraises ou framboises et servir avec un chalumeau.

Maiden's blush.

Un verre à liqueur de sirop de groseille, un de kirsch, un de marasquin et un grand verre de champagne. Mélanger ces liqueurs avec de la glace pilée dans un shaker, et servir dans un grand verre avec un chalumeau de paille.

Pick-me-up.

Mélanger dans un shaker, avec deux cuillerées de glace pilée, le jus d'un citron entier, un verre de cognac, un peu de sucre, une demi-cuillerée à café d'Angostura bitters, et une bouteille de soda water ou d'eau de Seltz.

Le thé. — The tea.

Le thé est originaire de Chine, et, quoiqu'on le cultive également dans l'Inde et au Japon, celui que l'on récolte dans le Céleste-Empire jouit d'une réputation universelle ; réputation justifiée, du reste, par l'énorme importation de ce produit dans tous les pays du monde.

La récolte du thé se fait à trois époques de l'année : au mois de mai, au milieu de juin et à la fin de l'été ; mais la troisième récolte est inférieure aux deux autres. La préparation du thé, avant de le livrer au commerce, n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire : Après avoir séparé les espèces, les feuilles de thé sont d'abord plongées dans une large chaudière d'eau bouillante, pendant vingt ou trente secondes, puis vivement retirées du liquide, et, après avoir été bien égouttées, elles sont étendues sur de larges plaques de tôle placées sur un foyer ardent. Le thé est alors remué constamment jusqu'à ce qu'il ait atteint un certain degré de chaleur, puis on l'enlève des plaques pour l'étendre sur d'immenses tables recouvertes de nattes finement tressées, où des ouvriers les roulent vivement entre leurs mains, tandis que d'autres sont occupés à agiter d'immenses éventails, dans le but de faciliter l'évaporation. Cette opération est continuée jusqu'à ce que les feuilles de thé soient complètement refroidies entre les mains des ouvriers chargés de les rouler.

Les feuilles de thé de première qualité sont roulées séparément ; quant aux qualités inférieures, elles sont traitées avec moins de soin.

Plus l'opération du refroidissement aura été prompte, et plus les feuilles se rouleront facilement. En dernier lieu, le thé est mis à sécher à l'air, et lorsque toute trace d'humidité a disparu, on le met en boîte.

Il n'y a en réalité que deux espèces de thé : le noir et le vert ; mais chaque espèce est subdivisée en une infinité de variétés dénommées selon leur provenance. Le meilleur thé noir est le « Liang-Sin » et se vend en Chine douze francs la livre. La première qualité de thé vert est le « Koo-Lang-fyni », qui vaut jusqu'à trente francs.

En France, on consomme relativement très peu de thé. Dans la classe ouvrière, on en ignore absolument l'emploi, et bien des gens n'en ont jamais goûté et seraient fort embarrassés d'avoir à le préparer. C'est cette ignorance qui inspira jadis H. Monnier, l'auteur de cette pièce désopilante du Palais-Royal, *Le Thé de Mme Gibou*. Cette brave femme, préposée à la

garde d'un immeuble, invite une autre concierge, sa voisine, Mme Pochet, à venir passer la soirée dans sa loge, où elle se propose de lui offrir une tasse de thé. Ni l'une ni l'autre n'ont jamais goûté au breuvage exotique ; mais, comme Mme Gibou se pique d'avoir de l'imagination et quelques talents culinaires, elle espère se tirer d'affaire. Après avoir fait bouillir le thé pendant une demi-heure, on le goûte, et les deux commères sont d'accord pour trouver que la décoction a un goût âcre et insipide. C'est alors qu'elles s'évertuent à y ajouter divers ingrédients, afin de lui donner de la saveur et du montant. On y met du sel et du poivre, puis de la cannelle, un jaune d'œuf, du vinaigre, etc... Elles finissent alors par tomber d'accord en déclarant, comme conclusion, que le thé est un breuvage exécrable !...

Pour préparer le thé d'une manière parfaite, il est certaines règles auxquelles les ménagères se conforment avec un soin des plus minutieux : On doit, en premier lieu, échauder la théière qu'on rince avec un peu d'eau bouillante et qu'on égoutte ensuite avant d'y placer le thé, dont la quantité se mesure d'après le nombre de tasses à remplir, et qui doit être d'une cuillerée à café par personne. On ajoute même une cuillerée supplémentaire que l'on appelle la part de la théière. On emploie du thé noir de diverses provenances, mélangé avec quelques feuilles de thé vert dont l'arome est très puissant.

Pour opérer l'infusion, on verse d'abord une légère quantité d'eau bouillante, puis on attend deux ou trois minutes avant de remplir la théière. On laisse infuser cinq minutes encore, et le thé est prêt à servir.

Le succès de l'opération dépend surtout de la manière d'employer l'eau bouillante. Non seulement il est de la première importance que l'eau soit à l'état d'ébullition lorsqu'on opère l'infusion, mais encore faut-il ne pas laisser bouillir l'eau plus de deux ou trois minutes avant de s'en servir. L'eau qui bout longtemps perd ses qualités nutritives et dissolvantes qui s'échappent avec la vapeur, et le thé fait avec cette eau prend un goût d'âcreté désagréable. Il ne faut pas non plus que l'infusion dure plus de cinq minutes, parce qu'alors le tanin que contient la

feuille de thé se délaye, et communique au breuvage une amertume et une couleur noirâtre que ne doit pas avoir le thé convenablement préparé.

Une question importante qui n'a pas encore été parfaitement résolue, consiste à savoir si le lait doit être versé dans la tasse avant le thé, ou bien si c'est le contraire qui doit avoir lieu. D'après les amateurs de thé, la façon de mélanger le lait ou la crème, exercerait une influence flagrante sur la qualité du breuvage. En attendant la solution de cet important problème, chaque ménagère agit à sa guise, et adopte celui des deux systèmes qui lui semble être le meilleur.

CHAPITRE XV

L'ALIMENTATION EN ANGLETERRE.

LES CUISINIERS FRANÇAIS A LONDRES.

FANTAISIES CULINAIRES, LITTÉRAIRES, ANECDOTIQUES ET DESCRIPTIVES.

SOMMAIRE

City bars.
Cuisine modèle au gaz.
Cuisines en général.
Grill room.
La cuisine française en Angleterre.
Le café Royal.
Les cuisiniers français à Londres.
Le club culinaire de Londres.
Les dîners de poisson.
Le garçon de restaurant.
Le gourmet anglais.
Le jour de Noël en Angleterre.
Les mets nationaux.
Les restaurants du pauvre.
Les restaurants du West-End
Les restaurants de Londres.
Le thé.
Les toasts et leur origine.
Plats du jour.
Ship and turtle tavern.
Spiers and Pond.
Une maison seigneuriale.
Une cuisine londonienne.

Whisky daisy.

Le whisky daisy se compose d'un verre de whisky écossais mélangé avec une cuillerée à café de sirop de gomme, autant de sirop d'orgeat, le jus d'un demi-citron, et de la glace pilée. On opère le mélange dans un shaker, puis on passe le liquide dans un grand verre qu'on remplit avec de l'eau de Seltz ou du soda-water.

Pick me up.

Dans un grand verre à limonade, mettre trois cuillerées de glace pilée avec le jus d'un citron passé à travers un tamis. Ajouter une demi-cuillerée à café d'angostura-bitters et un verre à liqueur de curaçao. Remplir le verre d'eau de Seltz. Bien mélanger le tout, et servir avec un chalumeau de paille.

Stone fence.

Mettre dans un shaker de la glace pilée, un peu de sucre en poudre, du sirop de groseilles, le jus d'un demi-citron, quelques gouttes d'absinthe et un verre de gin. Secouer le mélange, et, après l'avoir passé à travers une passoire, le servir dans un verre à bordeaux, avec une tranche de citron sur la surface du liquide.

Milk punch.

Le milk punch se sert après le potage tortue et se fait ainsi :

Zestez deux citrons et deux oranges, que vous faites infuser dans un sirop léger, auquel on ajoute une demi-bouteille de rhum, un verre de kirschwasser, et le jus de quatre oranges et de quatre citrons. Lorsque le tout est bien mélangé, versez dans ce sirop un verre de lait. Laisser reposer pendant quatre heures et filtrez au papier. Le punch doit être limpide et se sert très froid, sans toutefois être frappé.

Punch à la romaine.

Ce punch se sert dans les grands dîners, après le rôti. Râpez le zeste d'un citron et d'une orange que vous faites infuser dans un demi-litre de sirop à 20 degrés. Ajoutez à ce sirop, lorsqu'il est froid, une bouteille de champagne, un verre de rhum, et le jus de trois citrons et de trois oranges. Faire glacer le punch à la sorbetière, et, lorsqu'il commence à prendre de la consistance, mélanger la valeur de trois blancs d'œufs de meringue italienne. Ce punch doit avoir la consistance de la neige.

Prince Albert bishoff.

Mélanger, dans un bol à punch, une bouteille de porto avec une demi-livre de sucre en poudre, un quart de litre d'eau, le

cuillères d'étain, était disposée autour de la cuisine, au milieu de laquelle huit marmites énormes, contenant huit espèces de potages, mijotaient, chauffées par la vapeur en exhalant un délicieux arome qui se répandait dans les rues environnantes. Un large écriteau suspendu au-dessus de chaque marmite indiquait

la nature de la soupe qu'elle contenait. On pouvait lire sur les pancartes les noms suivants : soupe aux choux — purée de pois — mutton broth — joue de bœuf — soupe à l'oignon — soupe aux haricots — purée de lentilles — panade.

Tous les assistants furent invités à goûter les soupes, qui furent trouvées parfaites. Le lendemain et les jours suivants, les malheureux affamés, munis de cartes distribuées par les soins de la municipalité, vinrent en foule se restaurer à la cuisine de Soyer. C'était une procession sans fin de misérables à la mine hâve et souffreteuse, vêtus de guenilles comme seuls les Irlandais

savent s'en vêtir. Tous défilaient en ordre, et se rangeaient autour des tables où la soupe leur était servie.

Une particularité à noter, c'est que le soir du premier jour, on constata la disparition de la moitié des écuelles et des cuillères, emportées par les consommateurs peu scrupuleux, qui pensaient peut-être que leur ticket leur donnait droit au contenant aussi bien qu'au contenu. Afin d'éviter le retour de semblables erreurs, ont fut obligé de fixer les écuelles à la table et d'attacher les cuillères avec de petites chaînes.

Pendant un mois environ, Soyer fut le lion du jour ; on lui donna des banquets, et lord Besborough, qui était alors vice-roi d'Irlande, l'invita même à sa table. Les pauvres le bénissaient, le regardant comme un messie envoyé pour les sauver de la famine. La question d'établir des cuisines municipales dans les comtés les plus ravagés par le fléau allait être décidée par le Parlement, lorsque tout à coup Soyer, quoique comblé d'honneurs et amplement rétribué par le gouvernement, eut la malencontreuse idée de publier une brochure à bon marché sous le titre de la *Cuisine du pauvre*. Ce livre traitait de la cuisine économique au point de vue général et s'étendait particulièrement sur les soupes distribuées aux indigents. Dans les recettes qu'il donnait pour la confection de ces soupes, il expliquait qu'il n'entrait que très peu et même dans certains cas pas du tout de viande.

Aussitôt mise en vente, la brochure fut en butte aux critiques des docteurs irlandais, qui, par esprit d'opposition au gouvernement, plutôt que par conviction, engagèrent dans les journaux une polémique acharnée. Les uns prétendaient que de la soupe faite dans de telles conditions, loin d'être nutritive, ne pouvait que produire des désordres dans l'organisation, et engendrer des maladies sérieuses, voire mortelles. D'autres esprits plus grincheux allèrent jusqu'à prétendre que l'Angleterre avait imaginé cette nourriture meurtrière pour pacifier l'Irlande, en se débarrassant d'une manière honnête des milliers de misérables turbulents, dont l'existence était sans cesse une cause d'anxiété pour sa politique, et un fardeau pour son budget.

Ce fut un tolle général. Celui qui la veille était l'idole du peuple, devint le lendemain son mauvais génie, et le complice des agissements criminels d'un gouvernement oppresseur; si bien qu'un soir, Soyer fut obligé de s'embarquer clandestinement pour échapper à la fureur de forcenés qui ne parlaient rien moins que de le lyncher sur place.

Triste retour, hélas! des choses d'ici-bas!!

Lors de l'exposition internationale de Londres en 1851, Alexis Soyer imagina de bâtir un restaurant colossal à quelques pas du Palais de Cristal.

Ce caravansérail culinaire, que l'audace seul d'un Soyer pouvait concevoir, fut construit sur l'emplacement d'une maison seigneuriale, *Gore House*, propriété de lord Blessington. Soyer donna à son établissement le nom de Symposium. On ne saurait se faire une idée du luxe déployé dans cet extravagant palais de la gastronomie.

Les murs du vestibule, peints à fresque, représentaient les principaux monuments de toutes les nations du globe, depuis Saint-Pierre de Rome jusqu'à la grande pagode de Pékin. On y voyait une salle turque, une salle japonaise, une salle mauresque et une russe. On arrivait ensuite au salon du Soleil, constellé de rayons d'or, et dans lequel le jour filtrait à travers des vitraux couleur d'ambre, projetant une lumière éblouissante. Puis on passait dans le salon de la Lune, frangé de lames d'argent, où le jour, tamisé par des verres azurés, reflétait une lueur blafarde semblable à celle d'un clair de lune. On se trouvait ensuite transporté, par le seul fait d'ouvrir une porte, dans le salon de Mercure, de Jupiter, de Neptune, etc. Il n'était pas une planète célèbre dans le firmament qui n'eût donné son nom à un salon.

Dans le jardin, une grotte factice, tapissée de mousse et de fougère, était disposée pour recevoir les amateurs de glaces et de boissons frappées. Des stalactites artificielles pendaient à la voûte de toutes parts, et produisaient un effet des plus pittoresques. Soyer avait fait, en outre, élever dans le jardin une tente pouvant contenir deux mille couverts, laquelle tente abrita

plusieurs banquets monstres, entre autres le banquet offert à la presse de toutes les nations.

Enfin, pour compléter la description de ce gigantesque restaurant, j'ajouterai que les architectes avaient déployé le même luxe et la même extravagance dans l'installation des cuisines.

Malheureusement, cet établissement féerique et monumental fut un immense fiasco, qui ruina complètement Soyer et tous ceux qui s'étaient associés à l'entreprise du barnum culinaire.

Malgré ses excentricités, Soyer était doué de qualités émérites, et le plus grand service qu'il ait rendu à la profession culinaire, est d'avoir, le premier, préconisé l'usage du gaz appliqué à la cuisson des aliments. Outre les fourneaux à gaz qu'il avait installés dans les cuisines, il avait fait construire dans le jardin un four immense, chauffé au gaz, et qui était une des principales attractions du Symposium.

Dans ce four, on faisait rôtir un bœuf entier une fois par semaine sous les yeux du public. Lorsque ce gigantesque rôti était cuit à point, on le sortait du four au moyen d'un ingénieux mécanisme, puis on le transportait en triomphe à travers le jardin jusqu'à la salle où s'opérait le découpage, au son de la musique qui jouait l'air national, et aux applaudissements de la foule dont l'enthousiasme éclatait à la vue de ce roast-beef cyclopéen.

Lors de la guerre de Crimée, Soyer fut chargé, par le gouvernement de la reine Victoria, d'aller faire l'application de son système de cuisine de campagne à l'armée anglaise, qui manquait de vivres par suite de l'incurie de son intendance militaire ; puis il revint à Londres après avoir brillamment accompli son mandat.

Malgré les faveurs dont il fut comblé, et en dépit de toutes ses grandioses entreprises, Soyer ne fit pas fortune, et il mourut relativement pauvre, le 5 août 1858, à l'âge de quarante-neuf ans.

Il publia plusieurs ouvrages, entre autres un petit volume de cuisine populaire à bon marché écrit dans un style original, et qui fut tiré à 60,000 exemplaires. Il publia également un livre remarquable sur la cuisine des anciens, *The Pantropheon*, ainsi

que le *Gastronomic regenerator,* dont 2,000 exemplaires furent vendus dans l'espace d'un an, au prix d'une guinée le volume.

Aujourd'hui, Soyer est presque oublié. Il n'est guère connu de la génération présente, que par une boisson de son invention qui porte son nom (Soyer's nectar), et une sauce de sa composition dont on trouve encore quelques bouteilles parmi les rossignols des vieux magasins d'épiceries. Sur ces bouteilles, on voit le portrait de l'inventeur, coiffé d'une toque en velours écarlate d'une forme particulièrement originale, qu'il avait l'habitude de porter dans sa cuisine.

Alexis Soyer.

Louis Eustache Ude est le premier de nos compatriotes qui initia les Anglais aux préceptes de la véritable cuisine française.

Dans un livre très intéressant publié récemment à Londres par un de nos confrères, Herman Senn, *The practical gastronomy*, je trouve la biographie et le portrait d'Eustache Ude, avec des détails très intéressants sur les vicissitudes de la carrière aventureuse de celui qui devait se couvrir de gloire un jour, en apportant un élément nouveau dans la manière de vivre des amateurs de bonne chère, dans un pays où l'ignorance des premières notions culinaires était proverbiale.

Ude, après avoir été cuisinier à la cour de Louis XVI, était

entré au service de Lœtitia Bonaparte, qu'il avait quittée après deux ans, pour entrer comme chef chez lord Sefton, aux appointements fabuleux pour l'époque de 7,500 francs

Ce richissime seigneur, qui passait pour le roi des épicuriens anglais, sut si bien apprécier les talents de son cuisinier, pendant les vingt années qu'il fut à son service, qu'il lui laissa à sa mort une pension de cent livres sterling. — Ude, après la mort de lord Sefton, devint le gérant du *Crockford's club*, le cercle le plus aristocratique de Londres. C'est alors qu'il publia son fameux livre en langue anglaise, qui eut un si fabuleux succès. C'était la première fois qu'un ouvrage traitant de la cuisine française faisait son apparition en Angleterre; aussi fut-il tiré à un grand nombre d'éditions, et rapporta, dit-on, une petite fortune à son auteur.

The French Cook, tel était le titre de cet ouvrage rare aujourd'hui, mais dont la vogue fut inouïe lors de sa publication. Cet ouvrage écrit dans un style brillant, mais quelque peu prétentieux, avait le mérite de la nouveauté; et l'audace avec laquelle Ude proclamait la supériorité de l'art qu'il professait, sur tous les autres arts, causa un étonnement mêlé d'admiration naïve parmi les Anglais. L'ancien chef de Louis XVI et de la mère de Napoléon fut dès lors considéré comme le Messie culinaire qui devait régénérer la cuisine en Angleterre. D'après ce qu'affirme M. Senn, le père de Ude était un chef subalterne dans les cuisines de Louis XVI, et sa mère exerçait l'état de modiste. — L'enfant débuta d'abord comme apprenti avec son père; mais, ne se sentant pas les aptitudes nécessaires pour la profession que ses parents lui imposaient, il quitta la maison paternelle et mena pendant plusieurs années une existence assez accidentée. On le voit successivement apprenti chez un bijoutier, puis chez un graveur et chez un imprimeur. Plus tard, on le retrouve dans la boutique d'un mercier, et enfin il devient commis-voyageur pour une maison de soieries de Lyon. Comprenant qu'il n'avait pas de vocation pour la vie mercantile, il abandonna le commerce, et c'est ainsi qu'après avoir été commis chez un agent de change, il en vient à occuper une place

d'inspecteur d'une des maisons de jeu autorisées à cette époque. — Mais là encore, la fortune se montra rebelle, et Eustache Ude, fatigué de tant de déceptions, mais non découragé, résolut de continuer la « struggle for life » en embrassant la profession qu'il avait autrefois dédaignée.

Grâce à des protections puissantes, il parvint à entrer comme maître d'hôtel chez la princesse Lœtitia Bonaparte, qu'il quitta au bout de deux ans, pour aller en Angleterre prendre la direction des cuisines de lord Sefton.

L'existence aventureuse de cet homme extraordinaire lui valut le surnom de Gil-Blas culinaire, que lui décerna un écrivain humoristique de l'époque.

Charles-Elmé Francatelli (1805-1876).

Francatelli contribua dans une grande mesure à « acclimater » la cuisine française en Angleterre. Il naquit à Londres de parents italiens, et fut envoyé en apprentissage à Paris, où il eut la bonne fortune de travailler sous les auspices de Carême, à l'époque où celui-ci était au pinacle de sa gloire.

Ce fut Francatelli qui introduisit à Londres le système des dîners à la russe, à propos desquels il a dit fort judicieusement dans son livre :

« Le plaisir qu'on éprouve à voir devant soi, pendant plusieurs minutes, des plats appétissants artistiquement dressés, et desquels émane un arome délectable, est loin de compenser l'impression désagréable que cause la vue de ces mêmes plats, lorsqu'après les avoir dégustés à satiété, on se trouve condamné à en contempler piteusement les débris informes, et à en respirer l'arome affadi. »

Faisant allusion à la cuisine anglaise proprement dite, Francatelli dit encore :

« La simplicité en matière de décoration en cuisine est aussi

essentielle qu'en matière d'art, quel que soit cet art. Gardez-vous donc de tomber dans l'errement des Anglais, qui abusent du décor au détriment du bon goût, comme ils abusent des épices et des condiments dans leurs assaisonnements. »

Francatelli était d'un caractère emporté et peu sociable; aussi fut-il souvent obligé, malgré son talent incontestable, de résigner ses fontions en maintes occasions, dans plusieurs maisons seigneuriales importantes.

Il occupa pendant plusieurs années l'emploi de maître d'hôtel au palais de la reine Victoria. Plus tard, nommé gérant du fameux restaurant de la cité connu sous le nom de « Freemason's tavern », il contribua puissamment à la vogue dont a joui longtemps ce célèbre établissement.

Francatelli publia plusieurs ouvrages, parmi lesquels il faut citer le *Modern cook* qui fut tiré à plus de quarante mille exemplaires. Il écrivit aussi un livre dédié à la classe ouvrière, *The working man's cookery book*. Il mourut à l'âge de soixante et onze ans.

Les cuisiniers français en Angleterre.

Durant la plus grande partie de son règne, la reine Victoria eut toujours des Français comme cuisiniers : Francatelli, Aberlin, et Thjou, eurent l'honneur d'occuper ce poste à tour de rôle. Aujourd'hui, c'est un Allemand qui dirige la cuisine de Sa Majesté. Mais le chef pâtissier, M. Delorme, est Français. La maison du prince de Galles est sous le contrôle de l'éminent Ménager, qui commande à trois autres cuisiniers, également Français. Le duc d'York, fils du prince de Galles, a pour chef Binet, qui accompagna le jeune prince lorsqu'il fit son tour du monde. Le second fils de la reine Victoria, le duc de Connaught, a chez lui Henri Cédard qui fit avec lui le voyage aux Grandes-Indes.

Les gros bonnets de la finance qui, ici comme ailleurs, sont tous des connaisseurs et des gourmets, ne dérogent point à la coutume, et n'admettent dans leurs cuisines que des artistes de nationalité française. Les quatre maisons Rotschild ont chacune le leur :

Lord Rotschild a pour chef Cochelin; le baron Ferdinand, Bonnard; le baron Alfred, Lamotte; le baron Léopold, Bladier; M. Bisschofsheim, Corblet; M. Goldsmith, Thoumire; M. Sassoun, Champi, etc.

Presque tous les cuisiniers des ambassades à Londres sont Français :

A l'ambassade de France, c'est Juteau; à la Russie, c'est Augustin; à l'Autriche, c'est Jacqueau, etc.

Parmi ceux de nos compatriotes qui occupent encore des postes importants, citons Cabuzet, qui, depuis une vingtaine d'années, dirige la cuisine de lord Sefton, surnommé à bon droit le Lucullus anglais; Jamet, le chef de lord Cadogan, un des plus riches pairs d'Angleterre; Deschamps, chez lord Carthope; Pouard, le « Mess Master » des gardes de la reine, promoteur des dernières expositions culinaires, qui eurent tant de succès à Londres; Emile Dubois, qui a hérité du talent de son père Urbain Dubois; Boizot, Debretagne, Garnier, l'éminent administrateur du restaurant Nicol, et les chefs des immenses hôtels du West End, parmi lesquels je citerai Savoy Hôtel, dont le chef est A. Escoffier; Azéma, au Berkeley Hôtel; Crétien, au Métropole, etc.

Mentionnons encore, parmi les maisons seigneuriales, celle de lord Shrewsbury, ce gentilhomme excentrique qui a doté Paris de ces agréables et commodes véhicules que les Parisiens n'ont pas encore su apprécier. Son chef, Victor Cordebas, est un de ces cusiniers de la bonne et vieille école que recherchent les connaisseurs. Lord Brougham, le fils de celui qui a fondé la ville de Cannes, possède André; lord Salisbury a pour chef Chaumette; le duc de Rutland, Thévenot fils; le duc de Westminster, Arnaud; le duc de Portland, Carré; le duc de Norfolk, Carpentier; lord Wimbourne, Duval; la comtesse de Wilton,

Louis Guillot; lord Burton, Cubat; lord Lancaster, Francis Besson; lord Iveagh, E. Béguinot; lord Ashburton, Demoncey; lord Headford, A. Blanc; M. Mackay, Verger; MM. Langtry, Roche; lord Ilchester, Profit.

Les chefs des principaux clubs sont aussi presque tous Français. Ainsi

Au Naval and Military Club,	c'est	Gudefin;
Au New University Club,	—	Boizot;
Au Reform Club,	—	Nicoleau;
Au Army and Navy,	—	Gonnard;
Au Constitutional,	—	Burlet;
Au Conservative,	—	Bertrand;
Au Carlton Club,	—	Lenevester;
A l'Atheneum,	—	Parizot;
Au Wellington Club,	—	Bazot;
Au Devonshire Club,	—	Bocart;
Au Travellers Club,	—	Favelier;
Au Brook's Club,	—	Grisot.

Etc., etc.

Enfin, je citerai pour finir Pournin, chez sir Charles Dilke, le gastronome diplomate bien connu; les frères Vallet.

Puis, parmi les représentants de la vieille école :

Langlois, Chiboust, un descendant du fondateur de la fameuse pâtisserie bien connue; Debisschop, Isoard, Thévenot père, qui dirigea pendant une vingtaine d'années les cuisines de lord Clarendon, le descendant direct du célèbre duc de Buckingham; Destraz, Boher, Dupuis, Gaillard, Devien, etc.

Le club culinaire de Londres.

Le club culinaire français fut fondé le 15 mars 1845.

Dans l'origine, ce cercle, malgré son titre, n'était pas exclusivement culinaire, car en consultant les archives de la Société,

j'y ai trouvé parmi les fondateurs non seulement des cuisiniers, mais des coiffeurs, des maîtres d'hôtel et des représentants de divers autres corps d'état.

En 1888, le club fut refondu entièrement et de nouveaux statuts remplacèrent les anciens.

Sous la présidence de M. Filhon et avec le concours de MM. Cunat, Boizot, Pouard et Bohers, un comité de douze membres fut choisi, et un local en rapport avec l'importance de la nouvelle société fut loué au centre même du West End, et à proximité de Piccadilly. Ce local comprend, au premier étage, une grande salle où l'on trouve une bibliothèque et les principaux journaux français et anglais. Dans une autre pièce, est installé un bar, où les membres peuvent se procurer à des prix modérés des rafraîchissements de toutes sortes.

Au second étage il y a deux salles distinctes, et dans chacune d'elles un billard pour l'usage des sociétaires et des visiteurs.

D'après les statuts, pour être membre actif, il faut être Français et exercer la profession de cuisinier. Néanmoins, quiconque, faisant partie d'un état se rattachant à l'alimentation, peut être admis comme membre honoraire :

« L'admission est fixée à 1 livre 11 schellings et six pence, (40 francs) et la cotisation à une guinée (26 fr. 50).

« L'administration se compose d'un président, d'un vice-président, de deux curateurs et d'un comité de quinze membres.

« Au 1er février de chaque année, les membres qui n'ont pas payé leur cotisation sont affichés dans les deux principales salles du club, et tel membre, qui n'aura pas réglé au 1er mars, est rayé du contrôle de la Société.

« Chaque membre peut amener ses amis occasionnellement, en inscrivant son nom et celui de ses amis sur un livre affecté à cet usage. Nul membre ne pourra amener le même visiteur plus de deux fois par semaine.

« Tout membre amenant un visiteur devra ordonner et payer lui-même les consommations, sous peine d'expulsion, et le visiteur devra quitter le club en même temps que le membre expulsé.

« Le club est ouvert depuis 11 heures du matin jusqu'à une heure après minuit.

« Le comité se réunit une fois par mois. Un sous-comité de sept membres se réunit une fois par semaine pour vérifier les comptes, recevoir les plaintes et faire un rapport qui est ensuite présenté au comité général.

« Une assemblée générale a lieu le premier mercredi du mois de juillet et de janvier ; au commencement de chaque année on distribue à tous les membres un compte détaillé imprimé de l'état financier de la Société.

« Sur une demande adressée au président et signée par vingt membres, motivant une proposition, le comité convoque une assemblée extraordinaire à ce sujet. »

Telle est en substance la teneur des statuts de la Société culinaire française de Londres, qui, quoique n'ayant pas un but philantrophique déterminé, et sans être une société de secours mutuels, n'en est pas moins une société anonyme de bienfaisance; car chaque année elle prélève sur son budget une certaine somme pour venir en aide à nos compatriotes indigents à Londres. De plus, les bénéfices réalisés dans les expositions culinaires annuelles sont répartis entre les institutions charitables françaises et anglaises.

Aujourd'hui le comité du club est ainsi composé :

Président : A. Gondolo.
Vice-président : C. Corblet.
Trésorier : S. Deniau.
Secrétaire : G. Molliex.
Curateurs : Pouard. Boher. Lamarre.

Membres du comité : Boizot, Bertrand, Cassignol, Debretagne, Filhon, Parizot, Nicolle, Vallet, Parade, Mathé, Ménager, Gaillard, Favelier, Verger, Laroche.

LES METS NATIONAUX

Chaque peuple a ses coutumes, ses mœurs, ses lois et sa religion. Chaque pays a son chant, son costume et son mets national.

La Russie a comme mets national, le caviar; l'Allemagne, la choucroute; l'Espagne, l'olla podrida; l'Italie, le macaroni, la Turquie, le pilau; la Chine, les nids d'hirondelles, — et la France, le pot-au-feu.

L'adoption d'un mets populaire s'identifie dans l'espèce avec le climat du pays, ainsi qu'avec la nature et la production du sol, et les aptitudes des habitants. C'est ainsi que les peuples du nord réclament une nourriture plus riche et plus substantielle que les peuples méridionaux. La sobriété de ceux-ci ne s'accommoderait nullement avec le tempérament de ceux-là, de même que l'intempérance des uns ne conviendrait pas à la nature des autres.

En France, il y a des mets spéciaux originaires de certaines villes ou de certains départements, tels que les pâtés de Pithiviers et d'Amiens, les poulardes du Mans, les saucissons de Lyon, les rillettes de Tours, etc.

Il en est de même en Angleterre, où chaque comté a une spécialité à son actif. C'est ainsi que le comté de Wiltshire est renommé pour son lard fumé; le Yorkshire pour ses jambons; le Leicestershire pour ses pâtés de porc. Le mouton le plus

estimé vient du pays de Galles; le meilleur bœuf vient d'Écosse et les volailles grasses sont élevées dans le Surry. Chester produit un fromage renommé; Bristol un chocolat très estimé; Yarmouth des harengs fumés; Cambridge des saucisses; Norwich des oies, Dublin du « stout », et le Devonshire du cidre excellent.

Quant aux plats nationaux, je citerai d'abord pour mémoire, le plat patriotique par excellence auquel le roi Henry VIII, dans un élan d'enthousiasme gourmand, décerna solennellement le titre de baron. J'ai nommé le « sir loin of beef » (baron de bœuf).

Les potages nationaux anglais comportent la soupe à la tortue, le cocky leeky (potage aux poireaux), le Mulligatawny soup (potage indien), le scotch broth et le potage à la queue de bœuf.

Puis le mutton chop, le rumpsteak, le pâté de porc, le pudding de beefsteak, le curry de poulet, le gigot de mouton bouilli sauce aux câpres, et le rond de bœuf salé.

Parmi les entremets, mentionnons en première ligne le légendaire plum pudding qui commence à s'acclimater en France, le plum cake, les tartes aux fruits de toutes sortes, surtout les tartes de pommes, de rhubarbe, de groseilles à maquereaux et d'abricots verts. Enfin les puddings de toute nature, aux fruits, aux pâtes et à la graisse de bœuf, etc.

Telle est la nomenclature des mets nationaux dont les Anglais s'enorgueillissent et je m'empresse de constater qu'ils ont raison d'en être fiers!...

Le gourmet anglais.

Dans l'échelle des mérites gastronomiques, je ne sais à quel degré la plupart des grands auteurs classiques de la Table auraient placé le gourmet anglais.

Malgré mes lectures nombreuses, je n'ai pu découvrir ce que

pensaient à ce sujet Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin, ou même Monselet.

En revanche, Carême se loue fort, dans ses *Mémoires*, de l'accueil qu'il reçut du roi Georges IV, dont il avait dirigé les services, et qu'il considérait comme un « connaisseur des plus délicats ». Il distribue également à lord Stewart et lord Stairs des « certificats » de virtuosité gourmande qui, à la vérité, ne sont pas pour déparer la mémoire de ces grands seigneurs.

Ces indications doivent-elles suffire pour nous permettre de porter sur le gourmet anglais un jugement favorable ?

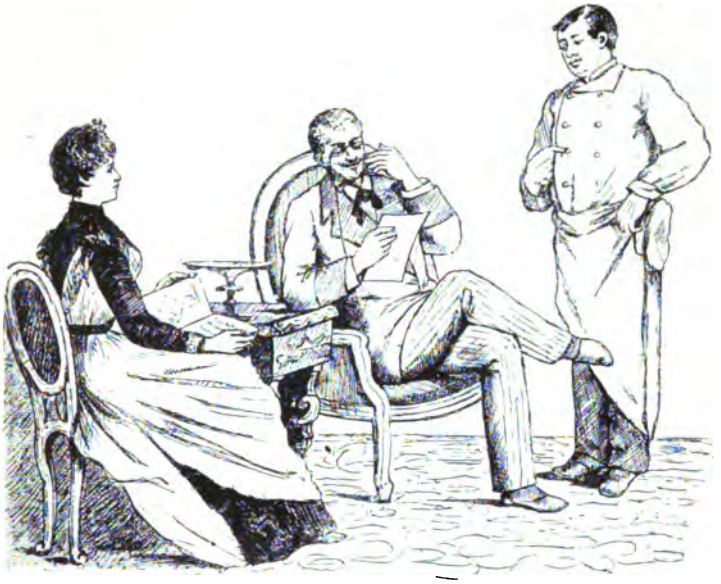
Je dis : oui, tout net.

C'est que, à l'exemple de Carême, elles sont légion les voix de ceux qui viennent déclarer la parfaite intelligence gastronomique des mangeurs d'outre-Manche.

Le gourmet anglais, malgré ses épices diaboliques, sait deviner et choisir le bon morceau. Il sait aussi l'apprécier.

D'ailleurs, un détail indiscutable vient prouver la vérité de cette affirmation.

N'est-ce pas l'Angleterre qui, avant Carême même, et depuis cet illustre maître, fait la plus grande consommation de... cuisiniers français ?



UNE MAISON SEIGNEURIALE

Le personnel de la cuisine. — Le chef. — Les aides en jupons. — Les extras. — Le sous-sol. — La hiérarchie domestique. — L'aristocratie des gens de maison. — Le déjeuner. — Le lunch. — Le dîner. — Le service à la russe. — Les repas des serviteurs.

Les hôtels seigneuriaux diffèrent essentiellement des nôtres et si les riches Anglais possèdent des châteaux splendides et des parcs immenses, leurs maisons, à quelques exceptions près, sont d'apparence des plus modestes. Dans certains squares tels que Saint-James, Berkeley, Cavendish, etc., les maisons, bâties en briques, noircies par le temps et la fumée, sont empreintes d'un cachet lugubre et d'une tristesse navrante. Les jours de brouillard surtout, ces squares, avec leur longue file de maisons entourées de grilles noires à l'air sépulcral, ressemblent à une nécropole. Détail curieux : on voit encore à la grille de beaucoup de ces hôtels les éteignoirs de fonte qui servaient autrefois à éteindre les torches que portaient les coureurs précédant les carrosses et les chaises à porteurs.

Le premier déjeuner a lieu à dix heures du matin et se compose de thé, de café et de cacao, accompagné de plusieurs plats chauds tels que poissons, rognons, saucisses, œufs et lard frit. En outre, la table est garnie de fruits, et sur le buffet, sont alignés plusieurs plats de viande froide tels que jambon, galantine, langue et pâté.

Le lunch est servi à 2 heures, et le dîner à 7 heures 1/2. Le lunch correspond à notre déjeuner à la fourchette, et le dîner est servi à la russe ; mais la manière de présenter les plats diffère de la nôtre, en ce sens que le poisson se sert toujours immédiatement après le potage, et les relevés de boucherie après les entrées. Dans aucun cas, on ne sert d'entrée de poisson. Au second service seulement on risque parfois une salade de homard, une mayonnaise de saumon, ou des coquilles d'huîtres au gratin.

Il est d'usage, dans les grands dîners, de servir après les entremets, un relevé de fromage et un hors-d'œuvre quelconque fortement épicé, ayant pour but de stimuler l'action digestive, et de préparer le palais à la dégustation des vins de dessert.

La plupart des cuisines sont situées dans le sous-sol, où sont aussi installés les communs. A Londres, les cuisines sont très sombres et pèchent par la ventilation. En revanche, elles sont amplement garnies de batterie et, comme entretien et propreté, elles sont irréprochables.

Les appointements fixes d'un chef de cuisine de grande maison varient depuis trois jusqu'à cinq mille francs par an.

Les rôles d'aide, de garçon de cuisine, d'entremetier, sont tenus par des jeunes filles importées du domaine seigneurial, où où elles sont recrutées parmi les familles de paysans tenanciers. Elles sont classées dans leur emploi selon leurs capacités. La première, en l'absence du chef, prend la direction du travail. La seconde s'occupe des repas des domestiques ; la troisième prépare les légumes, et la quatrième, qui est une femme de journée, remplit l'office du « plongeur ».

Ces filles, il faut le dire à leur louange, sont très travailleuses et d'une propreté exemplaire. Elles sont généralement dociles, honnêtes, intelligentes et dévouées. Après un stage de deux ou

trois ans avec un Français, elles trouvent facilement à occuper, comme cuisinières, des places de premier ordre. Seulement, ces cuisinières ne restent pas longtemps en condition. Elles sont vite recherchées en mariage par les valets de chambre et maîtres d'hôtel, qui trouvent en elles des ménagères expérimentées qui pourront leur être utiles plus tard, lorsqu'ils seront à la tête d'un public house ou d'une auberge de province, but de l'ambition de tous les domestiques anglais.

Dans les jours de grands dîners et de réceptions, le chef s'adjoint un ou plusieurs extras, qui sont payés à raison d'une guinée par jour (26 fr. 50). Il y a des cuisiniers à Londres dont la spécialité est de faire des extras, et qui ont une clientèle qui leur procure un travail très rémunérateur.

L'aristocratie existe à un degré impérieux et grotesque, jusque dans la domesticité des maisons.

Le nombre des domestiques dépasse de beaucoup celui des maîtres. Il y a d'abord dans une maison bien montée : le « steward », maître d'hôtel, et la « house keeper, » femme de charge. Puis le « butler », sommelier, le valet de chambre, auquel est resté l'appellation française, et le « groom of chambers » ou officier

d'annonce, qui a la charge des salons, et ses entrées dans les appartements et les boudoirs.

Parmi le personnel féminin, il y a les femmes de chambre. Ces gens ne portent pas la livrée, font table à part, et tiennent le reste de la domesticité à une distance respectueuse, égale au moins à celle qui les sépare de leurs maîtres.

Vient ensuite la livrée qui comporte le « under butler » ou argentier, qui a la charge et le soin de l'argenterie ; le portier, les « footmen » ou valets de pied, hommes choisis qui montent derrière l'équipage armés de longues cannes à pomme d'or ; le cocher, toujours gros et gras, à figure imberbe, qui porte la perruque à marteau poudrée et le tricorne galonné. Enfin les palefreniers, les pages, les filles de chambre, les bonnes d'enfant et le menu fretin du service.

Cette seconde classe de domestiques ne fraye pas avec la première et prend ses repas dans une salle à part.

J'ai omis de parler de la gouvernante lorsqu'il y a des enfants. Elle déjeune et prend le thé avec les parents, mais son dîner lui est servi dans sa chambre.

Quant au chef, il est maître absolu de sa cuisine et jouit d'une considération exceptionnelle. Une chambre située près de la cuisine lui est allouée, et cette chambre lui sert de cabinet de toilette, de bureau et de salle à manger. Chaque matin, il monte au salon, passe son menu et reçoit ses ordres pour la journée.

L'accès de la cuisine est interdit à tous les domestiques, exeepté lorsqu'ils y sont appelés par l'exigence du service. Les serviteurs d'une maison anglaise bien ordonnée ne doivent avoir aucun rapport avec le personnel préposé à la préparation des aliments.

Les serviteurs font, comme leurs maîtres, quatre repas par jour. De plus, il leur est alloué une pinte de bière et un morceau de fromage à onze heures du matin et à sept heures du soir.

Avec un pareil régime, on ne doit pas s'étonner de la bonne mine et de la santé florissante des serviteurs anglais.

La perspective d'être bien nourri, bien logé et bien habillé, sans la crainte d'être surmené, est un attrait séduisant pour les

hommes peu soucieux de leur position sociale; aussi la domesticité est-elle élevée à la hauteur d'une institution, par ces gens qui se font une gloire de porter une riche livrée, et de parader derrière un carrosse armorié.

Des cuisines en général.

Je parle plus loin des grands restaurants dont les cuisines sont situées à l'étage le plus élevé.

Ce système, mis en pratique par tous les grands hôtels de Londres, a le double avantage de ne pas incommoder le public par l'odeur émanant des fourneaux, et de rendre la cuisine plus supportable aux cuisiniers, qui ont, de cette façon, de l'air et de la lumière à profusion.

Quand donc verrons-nous s'introniser en France ce système américain et anglais, que l'humanité réclame et que l'hygiène exige? Quand donc le conseil municipal se décidera-t-il à agir sérieusement, et ordonnera-t-il la suppression de ces ignobles cuisines qui sont la honte de certains hôtels et restaurants de la capitale?

Quand donc obligera-t-on les architectes à rompre avec la routine, et les forcera-t-on à construire des cuisines plus modernes, réunissant les conditions essentielles au bien-être d'ouvriers, dont la profession, d'après le dire des médecins et des hommes compétents, est une des plus pénibles, et, d'après la statistique, la classe chez laquelle la mortalité fait le plus de ravages?

Dernièrement encore on a bâti à Paris un hôtel qui, paraît-il, est un modèle de confort et de luxe. On pensera peut-être que l'installation des cuisines est en rapport avec l'importance de l'hôtel. Il n'en est rien. On croirait, au contraire, qu'on ait voulu renchérir encore sur les nombreux inconvénients, mille fois signalés, qui existent dans les autres établissements de ce genre. Dans une cave privée d'air et de lumière, 30 ou 40 mal-

heureux ouvriers sont enfermés pendant dix ou douze heures. Un immense fourneau, chauffé à blanc, les émanations de la braise, la flamme du gaz, le calorique des fours et la vapeur des marmites transforment le local en une véritable étuve, aérée seulement par quelques soupiraux, qui déversent une couche d'air glacé sur la tête des travailleurs. Telle est la cuisine de cet hôtel que l'on cite comme un des établissements modèles de la ville lumière !

LES EXPOSITIONS CULINAIRES A LONDRES

Stimulés par l'exemple des Cuisiniers de Paris, qui, en 1884, inaugurèrent en France la première exposition gastronomique, le Club culinaire de Londres organisa à son tour un concours artistique de cuisine. Un comité se forma à cet effet sous la direction de M. Pouard, l'intelligent et capable « Mess Master » des gardes de la reine au palais de Saint-James, et avec le patronage du prince de Galles et des principales notabilités de l'aristocratie anglaise.

Le succès de l'exposition dépassa les espérances des organisateurs, et le produit des entrées et des dons, qui s'éleva à la somme d'environ 10,000 francs, fut consacré à des œuvres de charité.

Deux prix d'honneur, consistant en deux médailles d'or de la valeur de 500 francs chacune furent décernées à M. Debretagne et à M. Lecomte pour des ensembles de pièces remarquables à tous les points de vue.

L'année suivante, une seconde exposition internationale eut lieu et fut non moins brillante que la première. Ce fut M. Cyril Corblet, l'éminent chef de M. Bischoffsheim, qui décrocha la timbale. Le grand prix d'honneur, d'une valeur de vingt livres sterling, lui fut décerné.

Depuis 1886, plusieurs autres concours culinaires ont eu lieu à Londres dans des conditions plus ou moins favorables; mais aucune de ces expositions n'obtint le même succès que les deux premières.

UNE CUISINE LONDONIENNE

La description d'une cuisine à Londres n'apprendra rien de nouveau à ceux qui ont habité l'Angleterre, mais pourra paraître intéressante à ceux qui n'ont pas traversé le détroit, et que le hasard ou leur bonne fortune obligera quelque jour à entreprendre le voyage.

Les difficultés à surmonter, en arrivant dans un pays dont on ne sait pas la langue, sont un peu atténuées, lorsqu'on connaît les habitudes de ce pays, et la manière de vivre de ses habitants.

Que ceux-là donc que la chose intéresse veuillent bien me suivre, et je les conduirai dans la maison d'un noble lord quelconque, et leur ferai la description complète de l'intérieur de la cuisine.

Point de ces portes cochères monumentales, telles que celles qui ouvrent les demeures de l'aristocratie parisienne. Point de ces grandes cours, au fond desquelles s'élève un majestueux perron, surmonté d'une élégante véranda. Au lieu de cela, des maisons sans style architectural bien défini, toutes bâties sur le même modèle, et alignées symétriquement autour d'un grand square; un portique, flanqué de deux colonnes, donne accès dans la maison qui est entourée d'une grille. Cette grille s'ouvre sur un escalier d'une vingtaine de marches, conduisant au sous-sol où sont installés les communs. Au bas de l'escalier, un long couloir mène aux cuisines, qui sont généralement un peu sombres, mais toujours remarquables par l'éclat brillant de la batterie et la blancheur des nappes qui couvrent les tables. Les fourneaux occupent tout un côté, et se composent d'une plaque (hot plate) de bouches à charbon de bois, et d'appareils à gaz dont la lumière est isolée des yeux par des barres d'acier disposées en forme de jalousies. Du côté opposé aux fourneaux, une

étuve à vapeur et un dressoir, au-dessus duquel a été pratiquée une fenêtre à guillotine, par laquelle on envoie le dîner.

Ce système a pour but d'empêcher les serviteurs d'entrer dans la cuisine, tout en leur permettant de faire leur service.

Les garde-manger sont généralement bien compris, et sont pourvus d'un timbre à glace de grande dimension, dans lequel on peut tenir au frais tout un souper de bal.

Ces timbres sont indispensables; car la saison des réceptions et des grands dîners ayant lieu pendant l'été, ce n'est que grâce à une surabondance de glace que l'on parvient à conserver les provisions et les victuailles.

Mais retournons à la cuisine. Le tournebroche offre cette particularité, qu'il est mis en mouvement par un volant à hélice placé dans l'intérieur de la cheminée. C'est le courant de fumée, qui, en agissant sur ce volant, lui fait opérer son mouvement de rotation. Il est bon d'ajouter que l'on ne brûle que du charbon de terre. Le feu, retenu par une forte grille placée perpendiculairement, chauffe en même temps un réservoir d'eau construit derrière l'âtre, et devant la cheminée, est placée une immense armoire doublée de zinc, qui sert à la fois d'étuve et à répercuter la chaleur. On l'appelle *screen*.

Les grillades faites sur la braise ne sont appréciées que par quelques rares connaisseurs; aussi n'en fait-on qu'un usage fort restreint. On se sert de grils doubles à fermoirs, qui se suspendent devant le feu de la cheminée. Ce système a l'inconvénient de presser la viande et d'en extraire le meilleur de son jus. Cependant, dans les grands hôtels et restaurants, on fait les grillades sur un gril horizontal placé sur un feu de coke; mais on n'obtient pas ce goût particulier inhérent à la grillade faite sur un feu de braise.

Une cuisine modèle au gaz.

Le prix relativement peu élevé du gaz à Londres est la principale cause de son adoption dans toutes les cuisines. Aujour-

d'hui, grâce aux perfectionnements apportés aux appareils, on est parvenu à en appliquer l'usage à toutes les exigences culinaires, si bien que la vapeur et le gaz ont totalement détrôné le coke et le charbon, en attendant que ces deux agents soient à leur tour supplantés par l'électricité. Dans plusieurs des grands hôtels construits récemment, tout se fait au gaz et à la vapeur, et plusieurs grands seigneurs ont suivi l'exemple donné par les hôtels, et transformé leurs cuisines. Chez le duc de Westminster, un des plus riches pairs d'Angleterre, on a entièrement supprimé le charbon de terre et de bois dans la cuisine, qu'on cite comme une des plus belles de la métropole. Le four, le gril, le fourneau et la broche, sont alimentés par le gaz. M. Arnaud, soit dit en passant, outre ses qualités incontestables, est un chercheur, et est l'inventeur de plusieurs appareils ingénieux, applicables aux usages de la cuisine, et qu'il a fait breveter.

Citons, entre autres, sa machine à passer les purées, adoptée dans les grands hôtels et restaurants; sa lardoire hygiénique, et surtout sa dernière invention, qui consiste en un appareil pour faire la farce à quenelle, sans l'emploi du mortier ni du tamis.

Mais revenons au gaz et à son application aux usages culinaires. Dans la cuisine du duc, les fourneaux agencés d'après les derniers perfectionnements occupent tout un des côtés de la cuisine, et sont établis d'après le système automatique. Au centre de chaque fourneau se trouve un piston qui s'enfonce sous la pression de la casserole et, par ce fait, projette la flamme contre les parois extérieures de l'ustensile, et lorsqu'on veut ralentir l'ébullition et diminuer la chaleur, il suffit de faire glisser la marmite sur le coin du fourneau; alors, le piston reprenant son mouvement ascendant, ferme le gaz qui se modère de lui-même, sans qu'il soit besoin de le régler au moyen de la clef. Le système du gril est non moins ingénieux; la flamme du gaz, projetée vers la voûte de l'appareil, rougit en quelques minutes une épaisse plaque de tôle. Le beefsteak ou l'objet à griller, quel qu'il soit, est alors placé sur le gril, que l'on peut à volonté éloigner ou rapprocher du foyer, au moyen d'un levier placé à la base de l'appareil. Une lèchefrite à tiroir reçoit la graisse qui s'échappe de la viande.

Un four à gaz, mesurant un mètre de hauteur sur quatre-vingts centimètres de largeur, est destiné à la cuisson des viandes ; tandis qu'un autre, de mêmes dimensions, est exclusivement réservé pour la pâtisserie. Ces fours, qui sont en briques et doublés de fer, sont chauffés par un simple cordon de gaz, et construits de telle sorte, qu'ils conservent leur chaleur deux heures après l'extinction du gaz.

Une étuve, qui sert en même temps de table à dresser, complète l'installation de cette cuisine modèle.

Il est surprenant que la France, la nation culinaire par excellence, se soit laissé distancer par l'Angleterre dans la construction des appareils de cuisine à gaz ; car il est incontestable que l'emploi du gaz dans la cuisine offre de grands avantages au point de vue de l'économie d'abord, puis sous le rapport de la propreté, de l'uniformité de la cuisson et de la célérité dans le travail.

LES RESTAURANTS DE LONDRES

Le Café Royal. — Gatti. — Spiers et Pond. — The Ship and turtle Tavern. — City bars. — Crill rooms. — The Criterium. — Painter. — Simpson. — Benoist. — Bellis.

A Londres, les restaurants proprement dits n'existent que depuis une trentaine d'années. Avant cette époque, on ne connaissait en fait d'établissements de ce genre que les tables d'hôte à prix fixe des « public houses » ; les « bars », où l'on mangeait debout, le plat du jour garni de légumes cuits à l'eau ; les « chop-houses » où l'on ne servait au client que des chops et des beaf-steacks ; et les «cook shops », ou boutiques de charcutiers, où l'on ne pouvait se procurer que de la viande rôtie ou bouillie.

La boutique du cook shop servait de salle à manger; pour siège on avait des bancs dénués de coussins, et les tables, séparées entre elles par de hautes cloisons, vous cachaient à la vue de vos voisins. Non seulement on mangeait horriblement mal dans ces établissements, mais le service y était déplorable et laissait beaucoup à désirer sous le rapport de la propreté.

L'origine des restaurants à la française est curieuse, et assez près de nous pour qu'on s'en souvienne. En 1855, un Italien nommé Carlo Gatti s'installa dans une petite boutique à l'entrée

du pont Hungerfort et imagina de débiter des glaces à un penny le verre. Jusqu'alors, une glace était considérée comme chose de luxe, et se payait un shilling. Or, comme celles que confectionnait Gatti étaient excellentes, et que la boutique du marchand se trouvait dans un endroit très passager, la renommée de l'Italien s'accrut rapidement, et il réalisa en peu de temps une assez jolie fortune. L'engouement pour les glaces de Gatti était tel, qu'on se bousculait pour arriver à se faire servir, et qu'on avait souvent recours à l'intervention de la police, pour faire circuler la foule.

La petite boutique du fortuné glacier ayant été expropriée pour la construction de la station de Charing Cross, Gatti s'établit un peu plus loin, dans le strand, et adjoignit à son commerce de glaces, un café-restaurant. Il continua à prospérer, et aujourd'hui ses fils sont propriétaires de plusieurs hôtels et restaurants importants. L'exemple de Gatti fut bientôt suivi par bon nombre de ses compatriotes, qui ouvrirent des établissements à l'instar du sien, dans tous les quartiers de la capitale.

Le Café Royal

A cette époque, un de nos compatriotes, M. Nicol, entreprit de fonder dans Regent Street un restaurant essentiellement français. Nicol eut à surmonter des obstacles sans nombre, à combattre des difficultés inimaginables; mais grâce à son énergie, à sa persévérance et, j'ajouterai même, grâce à son génie, il sortit victorieux de la lutte, et aujourd'hui, le Café Royal est cité comme le premier et le plus somptueux restaurant de Londres; quant à sa cave, elle peut rivaliser avec celle des meilleures maisons de Paris.

Le personnel de la maison comprend deux cents personnes environ, dont une trentaine de cuisiniers sous la direction de M. Garnier, dont les talents administratifs, aussi bien que les

mérites culinaires, n'ont pas peu contribué à la bonne renommée de la maison. M. Garnier dirige la cuisine du Café Royal depuis une quinzaine d'années.

M. Nicol est devenu millionnaire et, outre son splendide établissement de Regent Street, il est aussi le possesseur d'un des principaux théâtres de Londres : « the Empire theatre ».

Spiers et Pond.

Quoique Nicol ait beaucoup aidé par son initiative à popularisier le système de restaurant à la française, on est forcé d'admettre que MM. Spiers et Pond ont contribué plus puissamment encore à propager ce système en Angleterre.

Stimulés par le succès de M. Nicol, ces deux hardis innovateurs ouvrirent des restaurants aux terminus des grandes lignes de chemins de fer, et obtinrent le monopole des buffets de toutes les stations de la Grande-Bretagne. Lors de l'exposition internationale, on a été à même de juger de l'importance de la maison Spiers et Pond par leur splendide installation au Champ-de-Mars. Bref, grâce à la libérale et opulente association de ces deux hommes intelligents et audacieux, Londres possède maintenant des restaurants qui peuvent rivaliser avec ceux de Paris pour la richesse, le confort et la bonne cuisine.

Récemment, Spiers and Pond ont ouvert à Paris un restaurant à l'instar de ceux qu'ils ont à Londres. Ils se sont installés au premier étage de l'immeuble occupé par l'Olympia dans le quartier de la Madeleine, où réside un grand nombre de négociants anglais. — Ce restaurant établi à l'anglaise, avec grill room et une cuisine nationale, ne peut manquer d'avoir une nombreuse clientèle.

The Ship and turtle Tavern.

Parmi les établissements de restauration de la Cité, un des plus curieux est sans contredit « the Ship and turtle Tavern », fondé il y a une soixantaine d'années par George Painter, dont le petit-fils a recueilli la succession. Cette taverne est devenue un restaurant; mais autrefois on n'y consommait que du potage tortue. Aujourd'hui c'est encore une spécialité de la maison, qui en expédie journellement en ville, en province et à l'étranger, des quantités énormes au prix de une guinée le litre.

City bars.

On trouve encore, dans la Cité, d'immenses « bars » consistant en un comptoir circulaire où les clients viennent s'attabler sans s'asseoir. Là, il se font servir à leur gré des tranches de viande rôtie ou bouillie, des portions de volaille ou de gibier ; de la viande froide, des sandwiches, du fromage, ou même un simple biscuit, accompagné d'un verre de porto ou de xérès ou d'une pinte d'ale ou de stout.

Entre midi et une heure, heure du lunch, tous les employés des maisons de commerce, des banques et des bureaux de toutes sortes, font irruption dans la rue, et se précipitent vers les établissements où ils ont coutume de prendre leurs repas.

Rien de curieux comme l'aspect de ces bars à ce moment. Les places sont littéralement prises d'assaut; car les premiers arrivés sont les premiers servis. Là, point de privilège, le plus petit employé est servi avant le chef de bureau s'il l'a distancé; la hiérarchie perd ses droits devant la tranche de roast beef et la pomme de terre en robe de chambre. L'habitude du bar est

tellement passée dans les mœurs des gens de la Cité, que j'ai vu de gros négociants et de riches banquiers s'attabler sans scrupule à côté de leurs plus infimes subalternes.

Grill Rooms.

Il existe dans la Cité des restaurants d'un ordre tout à fait typique, nommés *grill rooms* (salle du gril); dans ces établissements, on consomme presque exclusivement des beefsteaks et des mutton chops, que l'on fait cuire sous les yeux des consommateurs. A cet effet, un large fourneau rempli de coke, chauffé à blanc, est établi à l'une des extrémités de la salle. Au-dessus de cette fournaise est suspendu un immense gril d'acier poli devant lequel, un chef, muni d'une paire de pincettes en nickel, tourne et retourne les chops et les steaks, lesquels sont servis immédiatement aux clients au fur et à mesure qu ils ont atteint le degré de cuisson désiré.

Dans certaines maisons le gril est en argent massif, particularité que le restaurateur a soin de spécifier sur son enseigne, pour allécher les naïfs, qui s'imaginent que la viande sera meilleure ou plus tendre, parce qu'elle aura été cuite avec un ustensile aussi luxueux.

Il est d'usage de déposer, en sortant, un penny dans une sébille placée près du fourneau. Ce sont les profits du cuisinier.

La dextérité de ces cuisiniers à se servir de la pincette, et leur habileté pour griller à point un « steak » ou un « chop », est remarquable et fort appréciée des clients. Il est vrai que c'est chez ces hommes une spécialité, et que là se borne leur savoir-faire; car ils sont ignorants des plus simples notions culinaires, ce sont des *grilleurs* et non des cuisiniers. J'ai connu un de ces virtuoses du gril, auquel les habitués de l'endroit firent présent, par souscription, d'une pincette en argent portant une inscription des plus mirifiques.

Les Restaurants du West End.

Quittons la Cité et revenons dans le *West End*, en passant par Tottenham Court Road, où se trouve un restaurant en renom : le Horse shœ (le fer à cheval). Là, on dîne à prix fixe ou à la carte. Le dîner à prix fixe se compose de viandes rôties ou bouillies dont on peut manger à discrétion.

Les pièces de résistance sont dressées sur des tables à réchaud et à roulettes; et, lorsque le consommateur a fait son choix, un chef en costume traditionnel arrive auprès de lui, en roulant la table contenant le rôti qu'il découpe devant le client.

Dans le strand, se trouve le restaurant de la *Gaiety*, attenant au théâtre du même nom et appartenant à MM. Spiers et Pond. Ce restaurant est surtout remarquable par la situation de sa cuisine, qui est installée tout en haut de la maison.

Dans le strand, nous trouvons d'abord le *Tivoli* où, comme chez Gatti, l'on déjeune et l'on dîne en musique. Un peu plus loin, apparaît *Simpson*, une des plus anciennes maisons de Londres, dont la principale clientèle consiste en preneur de thé, de café et de chocolat; en mangeurs de sandwiches, de gâteaux et de fruits. C'est la maison par excellence du lunch et du five o'clock.

Au Régent Circus, où viennent converger cinq grandes voies, s'élèvent le Criterium, le London Pavillon et le Trocadéro, trois grands théâtres doublés chacun d'un restaurant et d'un bar. Enfin un peu plus loin on voit le Saint-James et le fameux café Monico. Puis, dans Coventry Street, la maison typique de *Scott*, exclusivement consacrée aux mangeurs d'huîtres et aux amateurs de homards. A la sortie du théâtre, il est de bon ton d'aller souper chez Scott.

Ce souper se compose ordinairement d'huîtres fraîches ou accommodées de façons diverses, de mayonnaises de homard, de saumon mariné, ou de crabe assaisonné et servi dans sa carapace.

Le Chevet de Londres.

C'est ainsi qu'on désigne l'important établissement de notre compatriote Benoist, dont la maison, située au centre d'un des plus aristocratiques quartiers de Londres, ne le cède en rien aux plus grands marchands de comestibles et pourvoyeurs parisiens.

Benoist débuta il y a une vingtaine d'années dans Wigmore Street, où il tenait une modeste boutique de charcutier, qu'il quitta pour agrandir son commerce, et vint s'établir dans Wardour Street ; mais là encore, grâce à l'affluence des affaires, et à l'extension de sa renommée, il se sentait trop à l'étroit, et comprenant qu'une lacune existait à Londres dans le système d'alimentation d'ordre supérieur, il n'hésita pas à fonder le splendide établissement qu'on admire aujourd'hui dans Piccadilly.

Benoist, en exposant dans sa vitrine un assortiment de pièces froides artistiquement dressées, de primeurs de premier choix et d'affriolante pâtisserie, a inauguré à Londres un genre encore inconnu ; aussi a-t-il vite conquis une nombreuse clientèle parmi l'aristocratie, et obtenu le patronage du prince de Galles et de la famille royale.

Ce qui n'a pas peu contribué à donner à la maison le renom qu'elle possède, c'est la création d'une spécialité de bœuf salé et pressé (*pressed beef*) dont elle fait un débit colossal. On en jugera lorsqu'on saura que la maison emploie, pour la préparation de ce mets, jusqu'à six tonnes de bœuf par semaine.

Il s'en expédie, non seulement dans tout le Royaume-Uni, mais encore en Amérique et jusqu'en Australie.

J'ai visité en détail l'établissement luxueux de Piccadilly, et j'ai été émerveillé de l'ordre qui règne dans le travail et de la promptitude avec laquelle les commandes sont exécutées.

Soixante ou quatre-vingts ouvriers et commis, militairement

enrégimentés, agissent sous les ordres de deux chefs intelligents et capables, MM. E. Frances et A. Vaugon.

Les cuisines, situées dans le sous-sol, sont spacieuses, et réunissent les conditions d'éclairage et d'hygiène qu'on serait heureux de rencontrer dans toutes les cuisines de restaurants, qui laissent tant à désirer sous ce rapport.

La manutention s'opère avec le concours des trois puissants agents que la science moderne a mis au service de l'industrie : le gaz, la vapeur et l'électricité. Enfin, une chambre frigorifique, permettant de conserver les viandes et les comestibles, vient compléter l'ensemble de cette cuisine modèle.

Les Marchands de tortue de la Cité.

Il existe, dans la cité, des marchands spéciaux qui vendent des tortues vivantes. Mais la maison la plus importante est celle de T. K. Bellis qui en fait un prodigieux commerce.

Autrefois, avant l'application de la vapeur à la navigation, les seules tortues qu'on pouvait se procurer en Angleterre étaient importées par les capitaines de navires à voiles, à leurs risques et périls. Or, comme chaque navire n'en transportait que de vingt à trente, il s'ensuivait qu'elles étaient très rares sur le marché. Il est vrai que la consommation était cent fois moins grande qu'à présent. Aujourd'hui, étant donnée la facilité des transports, les tortues abondent, et la maison Bellis en est toujours amplement pourvue, grâce au contrat qu'elle a passé avec les pêcheurs de la côte indienne. Chaque quinzaine, il en arrive cent vingt à cent cinquante qui sont immédiatement transbordées des docks dans d'immenses réservoirs attenant à l'établissement ; mais elles n'y demeurent jamais longtemps, car la maison Bellis fournit les principaux hôtels et les grands débitants des trois Royaumes-Unis.

LES DINERS DE POISSON

Greenwich. — l'Hôtel Trafalgar. — Les dîners de poisson. — Politique et gastronomie. — Les white bait. — Diables noirs et diables rouges. — Les restaurants de Billingsgate à Londres.

C'est avec un profond sentiment de regret que les aristocratiques gastronomes anglais ont appris que le célèbre établissement, connu sous le nom de Trafalgar Tavern, avait succombé sous les coups de la mauvaise fortune, et que la maison, ainsi que le mobilier, le matériel et la cave, avaient été adjugés par le commissaire-priseur, au plus offrant et dernier enchérisseur.

Le « Trafalgar » est un splendide hôtel, auquel on a conservé l'ancienne dénomination de taverne, par respect pour la tradition. Construit sur le bord de la Tamise à Greenwich, non loin du majestueux hôpital de la marine, cet établissement fut, pendant un temps immémorial, le rendez-vous habituel de la fine fleur de la société britannique ; mais depuis quelques années, le public avait délaissé Greenwich, et la vogue, inconstante et capricieuse, avait émigré dans des endroits plus modernes, plus accessibles et moins dispendieux ; en un mot, plus en rapport avec les goûts et les idées du jour.

Cet établissement avait acquis une réputation universelle, pour l'ancienneté de sa cave et l'excellence de sa cuisine.

Mais ce qui avait contribué à faire la fortune de ses propriétaires, c'était la spécialité originale d'un genre de dîner que l'hôtel avait inauguré lors de sa fondation, et dont il a conservé longtemps le monopole. Ces dîners étaient presque exclusivement composés de poissons d'espèces différentes, accommodés de toutes façons, depuis le majestueux saumon jusqu'à l'infime *white bait*. Pour complément, on servait ensuite une pièce de résistance, quelques entrées, et plusieurs entremets.

Un dîner dont le Trafalgar se faisait surtout gloire était le

grand banquet annuel, offert la veille de l'ouverture du Parlement anglais par le président du conseil, à tous les ministres et hauts fonctionnaires du gouvernement.

Cette coutume, qui remonte à une époque indéterminée, existe encore aujourd'hui, et c'est dans la grande salle du *Trafalgar tavern*, qu'entre la poire et le fromage, entre le champagne et le chambertin, on élabore le programme des travaux parlementaires, et les lois que le premier ministre se propose de présenter à la Chambre, pendant le cours de la session qui doit s'ouvrir le lendemain.

Ce dîner, désigné sous le nom de « white bait dinner », est considéré comme un événement politique très important, et l'annonce en est faite officiellement dans les journaux. Quant au menu, il ne varie guère, car la coutume exige que certains mets nationaux figurent dans le dîner. C'est d'abord l'inévitable soupe tortue, potage obligatoire de tout grand dîner anglais. Après quoi, on sert un « Water souchey » qui n'est autre qu'un consommé de poisson dans lequel nagent quelques limandes et des légumes coupés en julienne. Ensuite, on place devant les convives des croquettes de homard et des filets de merlans frits; puis une matelotte d'anguille, du saumon grillé à la tartare, du turbot bouilli sauce crevettes, une salade de crabes et des filets de soles en curry à l'indienne. Enfin, pour clore la série, on apporte en grande pompe les « white bait », ces incomparables petits poissons qui ne se pêchent que dans les parages de Greenwich. Des pyramides de pain bis beurré, coupé mince comme des crêpes, les accompagnent.

Les *white bait* sont d'abord servis au naturel, c'est-à-dire simplement frits et saupoudrés de sel ; puis un second plat contient les *white bait* dits diables noirs (*black devils*), c'est-à-dire assaisonnés de poivre ordinaire ; et enfin les diables rouges (*red devils*) qui sont littéralement couverts de poivre de Cayenne.

Après ce défilé de poissons, on sert du *roast beef* ou de l'agneau, de la volaille rôtie, des entrées diverses et des entremets variés.

D'après la teneur de menu, on comprend qu'un tel dîner ne

pouvait convenir qu'aux gens fortunés, aussi le Trafalgar n'était-il fréquenté que par le haut commerce et par la classe essentiellement aristocratique.

Il existe à Londres des établissements plus modestes où l'on fait aussi des dîners de poisson à l'instar de ceux de Greenwich. Là, pour la somme modique de dix-huit pence (1 fr. 80), on peut se donner la satisfaction de manger à discrétion huit ou dix sortes de poisson, y compris les *white bait*, plus une tranche de roast beef et un plat de pommes de terre.

Ces restaurants typiques ne se trouvent qu'aux abords du fameux marché aux poissons de Billingsgate.

Les restaurateurs avoisinants sont à même de s'approvisionner à bon compte, grâce à la faculté qu'ils ont d'acheter le poisson aux pêcheurs, qui viennent décharger leur butin jusqu'au pont de Londres et tout près du marché. C'est ce qui explique le prix relativement modique des dîners de poisson de Billingsgate.

Le garçon de restaurant. — The Waiter.

La célérité dans le service est une chose qui laisse beaucoup à désirer dans les restaurants de Londres, et il en sera ainsi tant que ce service sera fait par des garçons anglais, auxquels il manque le je ne sais quoi, qui est le propre du garçon de salle français.

Un chef d'établissement ne saurait se montrer trop difficile dans le choix des gens de service préposés à la salle à manger. L'allure, la prévenance, le tact et même le physique du garçon ont une grande influence sur l'esprit du client, qui trouvera souvent son dîner mauvais, parce qu'il lui aura été servi par un homme dont la compétence n'est pas à hauteur de sa fonction.

On trouve dans les restaurants et les hôtels, des garçons de

toutes nationalités. L'Allemand est recherché parce qu'il est polyglotte, mais à part cet avantage, il a le défaut d'être brusque et souvent impoli. L'Italien est très obséquieux, trop bavard et trop flâneur. Le Français seul réunit les qualités désirables, il est actif, empressé, obligeant, propre et poli. Quant à l'Anglais, il n'a pas le génie de l'emploi. C'est un type à part; il est d'une politesse excessive, mais d'un aspect flegmatique, raide et guindé, et d'une lenteur sans pareille. Pour rien au monde on ne lui ferait changer son allure, et quelles que soient les épithètes dont on le gratifie, sa figure conserve la même sérénité, le même calme, le même contentement ; comme costume il porte la cravate blanche, l'habit à queue de morue graisseux et râpé, et un pantalon de drap noir dont on aperçoit la trame. Il se distingue surtout par la structure de ses pieds. A force de monter et de descendre l'escalier, les ligaments du talon se sont relâchés, la courbure en a disparu, et la plante du pied est complètement devenue plate : c'est ce qui fait qu'il marche en se dandinant à la façon des palmipèdes. Pourtant, pour rendre justice au *Waiter* on doit reconnaître qu'il est incontestablement supérieur à ses collègues étrangers, lorsqu'il fait son service dans les *grill rooms*, les *bars* et les *chop-houses* de la Cité. Là, il est dans son élément. Il porte le même costume que les maîtres d'hôtel du West End, seulement la cravate et le plastron sont d'un blanc douteux, et l'habit et le pantalon plus graisseux et plus râpés.

Il ne porte jamais de tablier, et c'est ce qui explique l'aspect luisant de son habit, et les taches innombrables dont son gilet et son pantalon sont émaillés.

Dans les restaurants de premier ordre, un garçon habile doit avoir une certaine érudition culinaire. Il doit connaître non seulement le nom et la nature des plats qu'il est chargé de placer sur la table ; mais encore il doit être initié aux mystères de la cave. En un mot, un garçon qui connaît son métier doit être à la fois dégustateur et gourmet. Ces qualités ne sont pas requises pour un maître de grill room ; car ici le menu ne varie pas, et il suffit que le garçon sache faire la différence entre un

mutton chop, un rognon et un beefsteack pour satisfaire et le public et le patron.

La principale étude du waiter consiste à chercher et bien connaître ses clients, qui sont pour la plupart des habitués. Il sait que celui-ci désire sa viande saignante et cet autre au contraire l'aime bien cuite, il épie la cuisson derrière le chef, et veille à ce que chacun soit satisfait et soit servi selon son goût. Aussi, est-ce avec un sentiment d'orgueilleuse fatuité qu'il place l'assiette fumante devant le client, qui le remercie d'un coup d'œil et d'un sourire, en attendant le pourboire de rigueur.

LES RESTAURANTS DU PAUVRE A LONDRES

Londres est peut-être la ville du monde où la loi des contrastes se fait le plus sentir. Plus que partout ailleurs, le vice y coudoie la vertu, et le luxe la misère. C'est ainsi que dans les quartiers aristocratiques, près des vastes squares, des splendides avenues et des rues spacieuses, on voit aboutir des ruelles étroites et immondes. A proximité des maisons seigneuriales, on trouve des masures sordides. Ici, la richesse et l'élégance ; là, la pauvreté et les haillons. Et non loin des somptueux hôtels et des cabarets à la mode, le modeste restaurant non moins typique, du déshérité de la fortune.

Ces établissements, ce sont les restaurants du pauvre. Il y en a de plusieurs sortes : les uns sont en plein vent ; les autres sont en boutique. L'installation des premiers est peu coûteuse. Elle consiste en une charrette à bras sans ridelles, sur laquelle trois ou quatre récipients en zinc laissent échapper à travers leurs couvercles une vapeur suspecte, qui choque un peu le sens olfactif des délicats ; mais qui allèche et séduit les affamés qui, pour un penny, se passent la fantaisie de manger à leur choix un tronçon d'anguille étuvée, une portion de tripes, ou une tranche de porc salé.

Pour un autre penny, on a droit à une ou deux pommes de terre bouillies, de sorte que, pour la petite somme de vingt centimes, on peut faire un repas qui, s'il n'est pas luxueux, est du moins substantiel.

Ces établissements ambulants s'installent ordinairement à proximité d'une fontaine publique, de sorte que le client peut se désaltérer à discrétion, et à peu de frais. Inutile d'ajouter qu'on ne met à la disposition du consommateur, ni tables, ni sièges, et que les fourchettes et les couteaux brillent par leur absence. Une écuelle de terre est le seul ustensile confié aux clients.

Les autres restaurants de bas étage se divisent en deux catégories les « fish shops » et les « sausage houses ».

Dans les fish shops, on ne mange que du poisson frit et des pommes de terre également frites. Aux heures des repas, les boutiques sont littéralement assiégées par la populace, que quatre ou cinq « fritteurs ont peine à servir. »

Le poisson qu'on débite ainsi, quoique de qualité inférieure, a l'avantage d'être excessivement frais. Découpé en morceaux égaux, il est fariné, frit, et distribué en sortant de la friture aux nombreux clients, qui l'emportent ou le mangent sur place, assis sur des bancs rangés dans la boutique.

Il existe dans Shafsbury Avenue, un des quartiers les plus populeux de Londres, un établissement de ce genre, agencé et exploité par un piémontais du nom de Moneco, qui fait annuellement pour plus de trente mille francs d'affaires.

Dans les « sausage houses », on mange debout, devant un comptoir crasseux et reluisant de graisse, des saucisses problématiques et des tranches de bœuf à mine suspecte, qu'on décore du nom pompeux de beefsteaks aux oignons.

On peut voir dans la montre de ces restaurants de larges plats carrés en fonte, dans lesquels mijotent continuellement des saucisses et des oignons nageant dans la graisse. Pour quatre pence, on a droit à deux saucisses et à une énorme platée de purée de pommes de terre.

Quant au liquide, ces établissements n'ont pas le droit d'en débiter, il faut que le client, pour étancher sa soif, aille à la fontaine voisine ou au public house du coin.

LE JOUR DE NOËL EN ANGLETERRE

Il est un jour de l'année où la cuisine anglaise déploie toutes ses bannières, et se montre essentiellement nationale. Ce jour, si impatiemment désiré par les gros mangeurs comme par les petits, c'est le jour de Noël. Pour ceux-ci comme pour ceux-là, cet anniversaire n'est mémorable, que parce qu'il évoque pour eux des hécatombes de dindes, d'oies et de gibier de toutes espèces, des massacres de bœufs gras, de porcs et de moutons ; ils entrevoient des guirlandes de boudins, de saucisses et de cervelas, des montagnes de plum puddings et des fournées de *mince pies*.

Un spectacle, unique dans le monde entier, est celui que présentent les boutiques et les étaux de bouchers et de marchands de volaille, l'avant-veille de Noël. Chacun cherche à éclipser son concurrent par la quantité et la qualité de la marchandise exposée aux regards avides et curieux de la foule, qui se presse et encombre les rues comme un soir d'illuminations, et qui vient admirer les innombrables victimes immolées sur l'autel de la goinfrerie. Des hourras enthousiastes saluent les boutiques les mieux garnies de victuailles et les plus somptueusement ornées. Il n'est pas rare de voir chez certains bouchers du west end, une douzaine de bœufs entiers accrochés symétriquement autour de la boutique, et escortés de cinquante à soixante moutons. Chez les marchands de volailles, le spectacle n'est pas moins curieux. Le plafond de la boutique semble tapissé de plumes, tellement est entassé le gibier qu'on y a suspendu. — A l'étalage, trois ou quatre cents oies et dindes, toutes plumées, resplendissantes de graisse et de blancheur, excitent la convoitise des affamés et charment les regards des gourmands. Puis des poulets, des lièvres, des lapins en profusion, tapissent la devanture de la maison depuis le deuxième étage jusqu'à la base. Le tout entremêlé de fleurs, de rubans et de branches de houx dont les

feuilles vertes et les fruits rouges forment un cadre charmant à ce séduisant tableau.

. . . . . .

Noël arrive enfin. Personne en Angleterre ne doit jeûner ce jour-là; chacun est tenu de faire bombance, selon ses moyens, bien entendu. Les philanthropes et les âmes charitables se cotisent, pour offrir le repas de Noël aux déshérités de la fortune et aux misérables intéressants. On alloue même, m'a-t-on dit, une légère amélioration à la pitance des condamnés dans certaines prisons.

Chez le petit bourgeois, comme chez le lord richissime, on se réunit en famille et, sur chaque table, le même menu régit le repas. Un roastbeef, une dinde ou une oie figurent généralement comme pièce de résistance, qu'accompagnent un jambon, des saucisses et du gibier; puis l'inévitable plum-pudding et les fameux *mince pies*, dont j'ai donné la recette au chapitre X.

Dans les grandes familles, tous les employés et serviteurs sont conviés à prendre place au banquet du jour de Noël. Le personnel, outre les familiers de la maison, comprend les jardiniers, gens d'écurie, gardes-chasse, etc., et forme un total de cent à cent cinquante personnes. — La quantité de victuailles et de liquides absorbés dans ces agapes pantagruéliques, où le punch et la bière coulent à profusion, est quelque chose de monstrueux; aussi, lorsqu'à minuit le majordome commande la retraite, tous les festoyeurs quittent le château en titubant, et bon nombre d'entre eux, incapables de regagner leurs demeures sont retrouvés le matin parsemés dans le parc, où ils ont passé le reste de la nuit à la belle étoile.

LES TOASTS ET LEUR ORIGINE

Les Grecs et les Romains professaient, pour l'art de boire, un enthousiasme sans limites, et dans leurs agapes qui dégénéraient en orgies, on se portait des défis jusqu'à ce que l'ivresse bestiale vînt mettre un terme à ce tournoi bachique. C'est de cette époque que date la coutume de porter des santés. On buvait à la religion, à l'amitié, à la patrie, aux dieux de l'Olympe, aux hommes célèbres, et aux événements glorieux. Quand on portait la santé d'une maîtresse, il était de bon goût de vider autant de coupes qu'il y avait de lettres en son nom. Plus tard, les premiers chrétiens burent à la sainte divinité, puis aux saints du Paradis. C'est ce qu'on appelait boire aux anges. Cette coutume donna naissance à tant d'ivrognerie dans l'armée, que Charlemagne, pour y mettre un frein, défendit à ses soldats de boire à la santé les uns des autres. C'est surtout en Perse que l'usage du vin était en honneur, et d'après Aristote, les Scythes élisaient pour chef celui qui buvait le mieux. On raconte que Darius Ier avait ordonné en mourant qu'on gravât ces mots sur sa tombe : « J'ai su, et j'ai pu bien boire ». En Pologne, plus d'un roi électif a dû sa couronne au courage qu'il montra en tenant tête aux Palatins qui étaient d'intrépides buveurs. De là le dicton « ivre comme un Polonais ».

Il est une chose digne de remarque, c'est que les habitants des pays qui produisent les meilleurs vins sont en général d'une sobriété exemplaire ; témoins les Espagnols, les Italiens et tous les Orientaux.

Aujourd'hui, nous buvons avec plus de modération et de discernement que les anciens ; mais malgré la propagande de l'armée du Salut et des sociétés de tempérance, jamais on n'arrivera à introduire dans un pays civilisé, l'habitude de trinquer avec de la limonade, ou à se porter des « toasts » avec de l'eau claire.

Le mot « toast » employé communément a été emprunté aux Anglais qui ont une manière particulière de porter une santé : Après avoir vidé leurs verres, tous les assistants entonnent en chœur le traditionnel couplet, qui se chante sur un air ressemblant à s'y méprendre à celui de Malborough :

He is a jolly good fellow (*ter*)
And so say all of us [1].

Après quoi, la compagnie se lève comme un seul homme, et, le verre en main, pousse à trois reprises différentes un formidable hip ! hip ! hip ! Hurrah !...

Autrefois, il était de bon ton chez nos voisins de continuer les libations, lorsque les dames avaient quitté la table, jusqu'à ce que l'ivresse s'en suive. On requérait alors l'aide des laquais pour transporter les buveurs endormis, dans leurs chambres respectives. Cette coutume s'est modifiée depuis quelques années, et si certains gentilshommes se grisent encore, ils le font d'une manière plus digne et plus circonspecte, et savent conserver assez de raison pour éviter de se montrer ridicules, aux yeux de leurs valets. D'après certains philosophes, le degré de civilisation d'un peuple serait proportionnel à la quantité et à la qualité du vin qu'il consomme. Pour réfuter leurs arguments, il suffit de regarder l'Angleterre et l'Allemagne, où l'on ne boit que de la bière, et qui, cependant, ne sont pas plus en retard comme nations civilisatrices, que les pays essentiellement vinicoles. La décadence et l'affaiblissement d'un peuple sont causés par l'abus des boissons, quelle que soit leur nature ; et l'homme qui se grise avec du vin n'est pas plus intéressant que celui qui se grise de bière ou d'alcool.

1. C'est un parfait bon vivant,
Nous sommes tous d'accord pour le proclamer.

PLATS DU JOUR

La plupart des restaurants de Paris, et surtout les maisons de second ordre, ont adopté la coutume, pour allécher le passant en quête d'un déjeuner ou d'un dîner, d'afficher à leur porte ou sur les carreaux de leur établissement, un menu en tête duquel figurent un ou plusieurs plats du jour, recommandés comme ayant été préparés d'une façon spéciale. Cette tactique ne manque jamais son effet, et il est bien rare que le client ne se fasse pas servir le plat désigné.

Le plat du jour rappelle le truc de prestidigitation qu'on nomme *la carte forcée*. On connaît ce tour qui consiste à faire choisir à une personne de la société une carte dans un jeu étalé en forme d'éventail. Celui qui présente le jeu a eu soin préalablement de placer une carte connue, de façon à ce qu'elle dépasse un peu l'alignement des autres. Or, il arrive, presque toujours, que c'est sur cette carte que se portera le choix de celui ou de celle à qui le jeu est présenté.

Le plat du jour consiste souvent en un mets populaire apprécié des gens qui se contentent d'un seul plat pour leur repas. Ici ce sera un bœuf à la mode ou un haricot de mouton ;

là, figurera, en évidence sur le menu, un macaroni au gratin un civet de lièvre ou une sole au vin blanc.

Quelques établissements des boulevards ont imaginé d'afficher, comme plats du jour, des mets étrangers, pour tenter la curiosité des gourmets non initiés à ces préparations exotiques. C'est ainsi qu'ils annoncent, chaque jour de la semaine, un ragoût différent, tel qu'un cassoulet, une bouillabaisse, une brandade de morue, un curry à l'Indienne, un potage tortue, etc. Cette innovation a beaucoup de succès auprès des étrangers qui ont la nostalgie de la cuisine du pays natal, et aux yeux des Parisiens, qui, pour la plupart, ne connaissent ces mets délicieux que par les récits des voyageurs.

Chaque pâtissier à la mode, chaque confiseur en renom, chaque restaurant bien coté, a un plat du jour qui ne varie jamais. C'est une spécialité de la maison ; et ce mets unique et consacré par la vogue a fait souvent la fortune du propriétaire de l'établissement. Je citerai pour mémoire :

Les filets de soles de Marguery ; les pommes de terre Maire ; l'entrecôte Bonnefoi ; les pieds de mouton d'une maison des Halles; la timbale Bontou; les tripes à la mode de Caen de Jouanne ; les pâtés de Lesage ; la croustade de foie gras de Charvin ; les babas de Sthorer ; le homard à l'américaine de Peters ; le moka de la maison Quillet ; le cussy de chez Bourbonneux ; le Saint-Honoré de Chiboust ; les timbales de crevettes de chez Boot ; les bûches de Noël d'Ozanne ; la choucroute des brasseries, la soupe à l'oignon des tavernes, etc.

Si, des grands boulevards, nous dirigeons nos pas vers les quartiers excentriques, nous trouvons encore, dans les guinguettes de barrières, le plat du jour immémorial qui ne varie jamais non plus. C'est la mystérieuse gibelotte, d'où s'échappe un parfum d'ail, d'échalote et de vin suret, si cher aux gourmets populaires ; ragoût suspect dans lequel le consommateur cherche avec angoisse à découvrir la tête révélatrice, qui doit le renseigner sur la nature du gibier qui le compose.

Les restaurants des bords de la Seine et des rives de la Marne ont également leurs plats du jour : C'est l'appétis-

sante friture de goujons et la traditionnelle matelote d'anguille, que les canotiers parisiens, les pêcheurs à la ligne et les touristes, viennent savourer en chœur les dimanches et fêtes.

La renommée de cette matelote des restaurants riverains est, il faut le dire, amplement justifiée; car, outre qu'elle est généralement préparée par des mains habiles et expérimentées, l'anguille pêchée du jour et de la veille est conservée dans l'eau courante, et n'a pas le temps de pâtir et de dépérir comme celles que l'on conserve dans les viviers d'eau dormante. Elle est vivace et saine lorsqu'on la tue, et frémissante encore lorsqu'on la plonge dans la mirepoix bouillante.

L'entrecôte Bercy, avec son beurre aux échalotes et ses pommes de terre soufflées, est le plat du jour de l'entrepôt et de la halle aux vins.

Les escargots sont la spécialité des marchands de vins, où on les voit constamment exposés tout farcis et prêts à mettre au four. C'est le plat du jour de l'ouvrier qui peut se payer le luxe d'un supplément. Quant à l'ouvrier pauvre, son plat du jour consiste en une miche de gros pain, sur lequel il étend une couche de fromage ou de charcuterie de seconde catégorie.

Le marchand de marrons, de son côté, est la providence du trottin qui va faire sa course, et de l'écolier sortant de la classe. « Marrons chauds et bons », voilà leur plat du jour.

Celui du misérable, c'est cette platée de victuailles innommables qui se débite dans un coin des halles, et si bien définie par le nom d' « arlequin » que lui a décerné quelque gouailleur philosophe en haillons, à cause de la diversité des mets qui le composent. Et, puisque nous sommes aux halles, n'oublions pas la soupe des malheureux qui se débite, tous les matins, autour du grand caravansérail de l'alimentation. N'oublions pas surtout le lard frit, la saucisse et l'andouillette, qui rissolent dans de grands poëles sous des auvents, dans les petites rues adjacentes des halles. Ce sont les plats du jour des marchandes, des porteurs, des forts, des gardeuses, etc.

Toutes les fêtes carillonnées ont aussi leurs plats du jour. Ainsi le premier de l'an, ce sont les dragées, les fondants et les

marrons glacés. Le jour de l'Épiphanie, c'est le légendaire gâteau des rois, avec la fève de rigueur cachée dans les plis de sa pâte feuilletée. Le mardi gras, ce sont les crêpes et les beignets soufflés; et, le vendredi saint, le plat du jour n'est-il pas la morue salée ? tandis qu'à Pâques, ce sont les œufs rouges de légendaire mémoire. Noël arrive à son tour, accompagné de son cortège de dindes truffées et d'oies aux marrons, mais précédé de la nuit du Réveillon, que notre confrère et ami Achille Ozanne a si spirituellement décrit dans son livre de poésies gourmandes.

Cette *nuit*-là, c'est le *Cher Ange* de Monselet qui est le plat du *jour*.

Pour fêter les grands saints du Paradis, n'a-t-on pas adopté, comme plat du jour, l'antique nougat d'amandes orné de son pompon en sucre filé, et le classique biscuit de Savoie, surmonté de l'éternel petit amour en pastillage émergeant du sein d'une rose en papier de soie. Et dans les repas de noce, n'est-il pas d'usage de servir invariablement un potage à la bisque; et la pièce du milieu n'est-elle pas toujours une double corne d'abondance d'où s'échappent deux avalanches de fruits glacés, de bonbons et de petits fours? Le choix de ce motif de pièce montée semble bizarre et fait la joie des loustics de la noce qui trouvent un sujet de plaisanterie de mauvais goût dans l'accouplement de ces deux cornes ; tandis qu'en réalité on ne doit voir, dans ces attributs de Cérès, qu'une allégorie à l'adresse des héros de la fête, et que cette profusion de gâteaux, de fleurs et de fruits, symbolise les bonheurs et les félicités sans nombre, qui doivent embellir et charmer l'existence des deux époux.

Mais quel est ce bruyant clic-clac qui se fait entendre du côté du jardin public, et pourquoi ces bébés quittent-ils subitement leurs jeux pour courir à la rencontre d'une bonne femme chargée d'une boîte en forme de tambour, et que surmonte un cadran sur lequel se meut une aiguille mobile?

C'est que c'est l'heure du goûter des enfants, et que le clic-clac qui accompagne le refrain connu de la marchande d'oublies ; *Voilà le plaisir, mesdames, voilà le plaisir!* annonce aux joyeux bébés l'arrivée de leur plat du jour.

L'enfant qui vient de naître, ainsi que le vieillard qui touche à la fin de sa carrière, ont aussi leur plat du jour. Pour ce dernier, ce sont les panades, les purées, les cervelles, les œufs, enfin, tous les aliments d'assimilation facile et de mastication peu

laborieuse. Quant au nouveau-né, c'est le lait maternel qui est son plat du jour, nourriture sublime et mystérieuse, qu'un pourvoyeur céleste a préparée, et que la nature, selon ses lois impénétrables, a prescrit comme l'aliment divin qui réunit les qualités nutritives nécessaires à l'existence de l'enfant, à qui ce régime unique convient et profite, et que nul autre aliment ne saurait remplacer.

LE COUVRE-CHEF

La dénomination de « toque », qu'il eût été plus logique d'appeler couvre-chef, s'applique à la coiffure du cuisinier.

Non seulement il existe plusieurs espèces de toques, mais la manière de s'en coiffer varie à l'infini, selon le caprice, la fantaisie ou les aptitudes de celui qui la porte.

Dans toutes les cuisines de l'Europe, le costume du chef est partout le même : c'est la veste blanche traditionnelle. Seule, la coiffure subit des transformations.

L'Anglais s'affuble du bonnet écossais, fortement empesé comme toute sa personne.

L'Espagnol se coiffe du béret de laine blanche ou de coutil, qui tend à devenir la mode à Paris depuis l'invasion des toréadors. La forme en est gracieuse et, comme le *Scotch cap*, ne manque pas d'élégance.

Je n'en dirai pas autant de l'espèce de bonnet de police dont se parent les cuisiniers allemands, et qui, malgré le gland dont il est orné, est laid et incommode.

La toque, la plus en usage en France, se compose d'une bande de toile ou de coutil, qui s'adapte au contour de la tête, et de laquelle émerge une calotte de même étoffe, plissée sur les bords. La nature malléable de l'étoffe la rend susceptible d'une foule de transformations plus ou moins gracieuses, plus ou moins excentriques.

On peut généralement juger du caractère d'un chef par la manière dont il se coiffe. Celui-ci, par exemple, qui se plaît à porter la toque légèrement ballonnée et penchée en arrière, en coup de vent, est presque toujours un homme autoritaire, violent et emporté. Celui-là qui la pose crânement, inclinée sur le coin de l'oreille, en flambard, est un peu poseur.

C'est le loustic du fourneau, et l'on reconnaît à son accent qu'il est originaire des rives de la Garonne.

Cet autre, qui la met négligemment et simplement aplatie sur le sommet, dénote un insouciant ou un philosophe, tandis qu'il est notoire que la toque, placée en avant et rabattue sur les yeux, abrite le crâne d'un penseur, à moins que ce ne soit celui d'un paresseux, d'un sournois ou d'un boudeur.

La toque dite « tour Eiffel », allongée perpendiculairement, est la coiffure favorite des gens de petite taille, qui cherchent à se grandir aux yeux de leurs subalternes. Cette coiffure a un aspect vulgaire et fait songer à la légendaire casquette à trois plates-formes. Il n'y manque que la visière.

La toque de l'apprenti a son cachet particulier : fripée et rendue molasse au contact de la manne que l'enfant a porté sur sa tête, on devine qu'elle n'a pas passé par les mains de la blanchisseuse, et qu'elle a été simplement lavée par l'apprenti économe sous la pompe de la cour, et séchée à la bouche du four, au mépris de l'amidon et du fer à repasser.

La toque a subi, à diverses époques, les caprices de la mode. Sous Louis-Philippe, elle était d'une grande ampleur. Fortement empesée et tendue au moyen d'une baleine circulaire introduite dans la doublure, elle produisait l'effet d'un nimbe tel que les peintres en mettent autour de la tête des saints.

Sous le second empire, le bonnet grec orné d'un gland était en vogue. Les gens chauves le portaient en velours ou en drap; les chevelus, en toile ou en filet.

N'oublions pas, pour compléter cette étude, de mentionner l'antique casque à mèche, qui était l'unique coiffure adoptée par nos anciens.

Ce n'est que depuis 1840 que la toque,

telle qu'on la porte aujourd'hui, a remplacé le classique bonnet de coton. Ce bonnet, aussi ridicule qu'incommode, ne se rencontre plus que sur la tête de quelques vieux cuisiniers d'hôtel de province.

Le bonnet de coton se portait aussi de différentes manières, et je me souviens qu'étant apprenti, nous savions pronostiquer avec certitude des dispositions d'esprit de notre chef, d'après la façon dont il se coiffait; et selon qu'il avait essuyé des reproches ou reçu des éloges; ou bien quand il avait un peu trop pactisé avec Bacchus, il mettait son bonnet en avant, en arrière ou de côté, le rabattait sur les yeux ou l'enfonçait sur ses oreilles. Dans ce dernier cas, on n'avait qu'à bien se tenir, car il y avait de l'orage dans l'air.

Pour des raisons d'hygiène et de confort, plus encore que pour satisfaire aux exigences de la mode, on a tout à fait abandonné le bonnet de coton, et tel cuisinier qui s'en affublerait aujourd'hui paraîtrait ridicule et s'exposerait à la risée de tout le monde, et particulièrement de ses confrères.

Cependant, je ne puis m'empêcher de penser que cette coiffure, qui nous semble grotesque, a été portée par Carême, Laguipière et tant d'autres célébrités culinaires, dont nous honorons la mémoire. Aussi, rien qu'à ce titre, nous devons, sinon admirer, du moins vénérer le bonnet de coton.

SOUPER DE BAL POUR HUIT CENTS PERSONNES

Consommé de volaille en tasses (froid)

CHAUD

Consommé Sévigné.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Cailles rôties sur canapés.
Poulets rôtis au cresson.

ENTRÉES FROIDES

Petits paniers de soles Shouvaloff.
Salade de homard.
Saumon à la Francfort.
Suprême de poulardes à la Nemours.
Chaud-froid de cailles à l'impériale.
Dartois de volaille à l'amphitryon.
Côtelettes de canetons Beauvilliers.
Mauviettes à la Grosvenor.
Poulets froids à la gelée.
Poulardes à l'écarlate.
Asperges géantes sauce mousseuse.
Sandwiches variés.
Petits pains à la française.

RELEVÉS FROIDS

Jambon d'York à la gelée, — langues de bœuf dressées, découpées.

ENTREMETS

Pâtisserie variée.
Bavarois au riz.
Charlottes viennoises.
Compote de fruits à la gelée.
Bavarois aux framboises.
Gelées macédoines de fruits au champagne.
Gâteau Monte-Carlo.
Gelées au Dantzick.
Chartreuses de fraises au marasquin.

GLACE

Vanille pralinée, cerises, citrons, café à la Chantilly.

RAFRAICHISSEMENTS

Limonade et orangeade.

Bal servi par M. C. J. Corblet chez M. Bischoffsheim, Londres

DINER DE 36 COUVERTS

POTAGES

Tortue claire.
Crécy à la Stanley.

POISSONS

Escalopes de saumon à la cardinal.
Filets de soles à la vénitienne.

ENTRÉES

Boudins de levraut à la régence.
Filets de volaille grillés à la Maintenon.
Côtelettes d'agneau froides à l'italienne.

RELEVÉS

Poulets nouveaux à la jardinière.
Filet de bœuf rôti.
Jambon d'Espagne aux épinards, sauce madère.
Punch à la romaine.

ROTS

Cailles et canetons au cresson.
Pois à la française.
Concombres farcis.

ENTREMETS

Gelée de pêches au marasquin.
Suprême de fraises à la Chantilly.

RELEVÉS

Petits soufflés au parmesan.
Biscottes aux anchois.
Glace à l'abricot.
Glace à la vanille.

Dîner servi chez le duc de Bedford par A. Suzanne.

DINER DE 24 COUVERTS

SERVICE PAR TROIS

POTAGES

Consommé Victoria.
Potage Bagration.

HORS-D'ŒUVRE

Cassolettes à la d'Auvergne.

POISSON

Turbots sauce homard.

ENTRÉES

Petits filets de bœuf à la royale.
Epigrammes de volaille à la Molière.
Chaud-froid duchesse.

RELEVÉ

Quartiers d'agneau sauce menthe.
Spoum au champagne.

ROTS

Ortolans au velouté d'ananas.
Salade africaine.

ENTREMETS

Savarins Pompadour.
Bombes de fraises à la cardinale.
Petits condés.
Croûtes aux anchois.
Macédoines de fruits glacés.
Gaufrettes.

Dîner servi par M. C. J. Corblet chez M. Bischoffsheim, Londres, 1892.

DINER DE 24 COUVERTS

Huîtres au naturel.

POTAGES

Tortue liée.

Consommé à la princesse.

Water souchet de truites.

Cabillaud sauce crevettes.

Timbales de volaille à la Lucullus.

Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.

Poulardes aux concombres.

Selle de mouton.

Bécasses rôties.

Haricots verts à la poulette.

Abricots à la Richelieu.

Pudding de pain bis.

Tartelettes au fromage piémontaise.

Pâté de foies gras.

Dîner servi chez lord Sefton, par M. Cabuzet.

DINER DE 16 PERSONNES

Tortue claire.

Crécy princesse.

Délicieuses à la Rossini.

Côtelettes de turbot à la Godard.

Truites sauce crevettes.

Filet de bœuf à la Richelieu.

Poularde soufflée.

Chaud-froid de cailles Lucullus.

Punch au champagne.

Canetons rôtis. Salade.

Asperges sauce hollandaise.

Pêches à l'impératrice.

Bombes à la Victoria.

Gaufrettes.

Chester cakes.

Dîner servi chez l'ambassadeur de Russie à Londres, par M. Augustin.

DINER DU 20 MAI 1892

30 COUVERTS

POTAGES

Consommé prince de Galles.
Potage camélia.

HORS-D'ŒUVRE

Friantines de crevettes à l'américaine.

POISSONS

Turbots de Douvres de la Maison-Dorée.

ENTRÉES

Mignons de bœuf à la hussarde.
Chaud-froid de volaille à la Rothschild.

RELEVÉ

Selles d'agneau à la fermière.

ROT

Ortolans au coulis d'ananas.

ENTREMETS

Asperges d'Argenteuil sauce mousseline.
Pommes à la général Radetzki.
Bombes financières.

RELEVÉS DE ROTS

Sacristains.
Petits bateaux de merluches à l'aurore.
Glace à la Monte-Carlo.

Dîner de 30 couverts servi chez M. Bischoffsheim, par M. C. J. Corblet.

DINER DE 24 COUVERTS

POTAGES

Tortue claire.
Crème d'asperges.

POISSONS

Saumon, sauces ravigotte et genevoise.
Filets de merlans à la parisienne.

ENTRÉES

Pain de volaille à la russe.
Côtelettes d'agneau aux concombres.
Cailles à la bohémienne.

RELEVÉS

Poulets à la milanaise.
Hanche de venaison.
Selle de mouton.

ROTS

Canetons de Rouen.
Fonds d'artichauts farcis.

ENTREMETS

Salade piémontaise.
Charlotte de pêches glacées.
Ananas à la Condé.
Petits soufflés au fromage.

Dîner servi chez lord Wilton, par M. Lamy.

DINER DE 24 COUVERTS

POTAGES

Crème de laitues aux croûtons.
Consommé à la royale.

POISSONS

Boudins de merlans à la normande.
Truites d'Irlande sauce genevoise.

ENTRÉES

Suprême de volaille aux truffes.
Côtelettes en chaud-froid à la russe.

RELEVÉS

Poulardes et langue aux nouilles.
Filet de bœuf braisé portugaise.
Selle d'agneau rôtie.

ROTS

Ortolans.
Pois à l'anglaise.

ENTREMETS

Chartreuse de fraises.
Bombe diplomate à la Chantilly.

RELEVÉS

Darioles au parmesan.
Canapés de caviar.

Dîner servi chez lord Cadogan, par A. Isoard.

DINER DE 24 PERSONNES

SERVICE PAR QUATRE

—

POTAGES

Consommé à la princesse.
Crème d'asperges aux profitroles.
Whitebait.
Suprême de truites à la Chivry.
Cailles à la parisienne.
Noisettes d'agneau aux concombres.
Poulardes à la reine.
Carrés de venaison rôtis.
Selle de mouton.
Ortolans.
Asperges à la hollandaise.
Chartreuses de fraises.
Petites croustades au Camembert.
Jambon de Montanchez.

Dîner servi chez lord Sefton, par M. Louis Cabuzet.

DINER DE 20 COUVERTS

—

Consommé à la d'Orléans.

Crimpt Salmon, sauce hollandaise.

Filets de soles à la ravigotte.

Côtelettes d'agneau à la Clamart.

Chaud-froid de volaille à la régence.

Selle de mouton à la Richelieu.

Jambon irlandais aux épinards.

Haricots verts à la maître d'hôtel.

Abricots à la Savarin.

Soufflé glacé à la mexicaine.

Cheese straws.

Canapés de Finnan haddock.

Dîner servi chez le marquis de Hereford, par M. Alexandre Blanc.

DINER DE 20 COUVERTS

POTAGES

Tortue liée.
Cocky leeky.

POISSONS

Saumon sauce ravigotte.
Filets de soles à la Dartois.

ENTRÉES

Blanquette de volaille aux concombres.
Boudins de levraut à la Lucullus.
Côtelettes d'agneau purée de pois.

RELEVÉS

Canetons à la flamande.
Selle de mouton.
Jambon d'York sauce madère.

PUNCH A LA ROMAINE

ROTS

Cailles bardées.
Paonneaux rôtis.

ENTREMETS

Pois à la française.
Bavarois à la d'Orléans.
Biscuits glacés à la cardinal.
Beignets au fromage.

Dîner servi chez lord Brougham, par M. André.

DINER DE 30 COUVERTS

—

Consommé Joinville.

Potage crème à la Cherbourg.

Turbots à la hollandaise.

Côtelettes d'agneau Richmond.

Escalopes de ris de veau Clamart.

Chaud-froid à la Grosvenor.

Poulardes à la Toulouse.

Pièces de bœuf à la jardinière.

Punch à l'impériale.

Cailles de vignes sur canapés.

Asperges en branches.

Poudings à l'espagnole.

Bombes glacées aux avelines.

Petits palmiers.

Macédoine de fruits glacés.

Dîner servi par M. C. S. Corblet chez M. Bischoffsheim.

MENU DE 18 PERSONNES

—

Consommé à la d'Orléans.

Tartelettes à l'écossaise.

Escalopes de turbot à la diplomate.

Filet de bœuf à la d'Aumont.

Ortolans à la Montpensier.

Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Mathilde de foies gras aux truffes.

Sorbets au champagne.

Canetons à la rouennaise.

Salade de romaine.

Asperges en branches.

Soufflé mousseline.

Glace Alhambra.

Petits gâteaux.

Dîner servi par M. Victor Cordebas chez lord Shrewsbury.

DINER DE 10 COUVERTS

SERVICE DOUBLE

POTAGE

Consommé à la Florentine.

HORS-D'ŒUVRE

Rissoles d'huîtres.

POISSON

Aiguillettes de soles à la Stanley.

ENTRÉE

Mauviettes farcies à la strasbourgeoise.

RELEVÉ

Filet de bœuf à la portugaise.

ROT

Canetons.

ENTREMETS

Petits pois à l'anglaise.
Œufs de pluviers en aspic.
Gâteau brésilien.

GLACE

Crème aux pralines.

Dîner servi par M. Pournin chez sir Charles Dilke.

DINER DE 24 COUVERTS

SERVICE DOUBLE

POTAGES

Purée de lièvre à la Saint-George.
Cocky leeky clair.

POISSONS

Filets de turbot à la cardinal.
Saumon sauce hollandaise.

ENTRÉES

Crème de volaille aux œufs de pluviers.
Ris d'agneau piqués aux pois.
Chaud-froid de cailles à la bohémienne.

RELEVÉS

Poulardes à la jardinière.
Hanche de venaison.
Filet de de bœuf sauce madère.

ROTS

Canetons au cresson.
Asperges en branches.

ENTREMETS

Petites salades à la russe.
Suprême d'ananas à la Chantilly.
Puddings à la d'Orléans.

RELEVÉS

Diablotins au Parmesan.
Canapés d'anchois.
Glace à l'ananas.
Crème glacée au pain bis.

Dîner servi par M. Thoumire chez M. Goldsmith.

DINER DE 30 PERSONNES

POTAGES

Tortue claire.
Bisque d'écrevisses aux quenelles.

POISSONS

Filets de merlans à la parisienne.
Truites d'Irlande, sauce ravigote.

ENTRÉES

Pain de volaille aux pointes d'asperges.
Côtelettes à la provençale.
Chaud-froid de filets de poulet à l'estragon.

RELEVÉS

Filet de bœuf braisé aux tomates farcies.
Selle d'agneau rôtie.
Jambon d'Espagne au madère.
Punch à la romaine.

ROTS

Pigeons de Bordeaux rôtis.
Haricots verts à la poulette.

ENTREMETS

Truffes à la serviette au champagne.
Suprême d'ananas. — Pudding à la Reine.

RELEVÉS

Beignets au parmesan.
Crème glacée aux pistaches.
Glace aux mandarines.

Dîner servi par M. Carpentier chez le duc de Norfolk.

DINER DE 24 PERSONNES

POTAGES

Tortue liée.
Brunoise aux quenelles.

POISSONS

Filets de truites en Water Souchet.
Cabillaud sauce aux huîtres.

ENTRÉES

Boudins de volaille aux pointes d'asperges.
Côtelettes d'agneau à la Réforme.

RELEVÉS

Poulardes et langue à l'indienne.
Selle de mouton.
Jambon aux épinards, sauce madère.

ROTS

Poussins.
Pâté de foie gras.

ENTREMETS

Céleri braisé à l'espagnole.
Flan de pêches à la Condé.
Suprême de fraises glacé.
Biscotins au parmesan.

Dîner servi par M. Simms chez lord Ilchester.

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE PREMIER

POTAGES — SOUPS

Pages.

Bisque de crabe (*Bisque of crab*) 32
Bisque de crevettes (*Bisque of Prawns*) 32
Bisque d'écrevisses (*Bisque of crayfisch*) 33
Bouillon écossais (*Scotch broth*) 13
Cocky-leeky (*Cocky-leeky soup*) 27
Hoche-pot (*Hodge podge*) 14
Porridge écossais (*Scotch porridge*) 15
Potage d'anguille (*Eel soup*) 35
— consommé de grouse (*Clear grouse soup*) 21
— d'abatis (*Giblet soup*) 16
— — à l'irlandaise (*Giblet soup, Irish style*) 17
— d'esturgeon (*Sturgeon soup*) 38
— Fausse tortue (*Mock turtle*) 18
— aux huîtres (*Oyster soup*) 34
— à la joue de bœuf (*Ox cheek soup*) 21
— de grouse aux quenelles (*Clear grouse soup*) 21
— au jarret de veau (*Knuckle of veal soup*) 23
— au lapin (*Rabbit soup*) 16
— Mulligatawny clair 31
— Mulligatawny lié 31
— au pigeon (*Pigeon soup*) 29
— à la tête de daim (*Deer's head soup*) 28
— à la queue de bœuf (*Ox tail soup*) 26
— à la tête de mouton (*Sheep's head soup*) 25
— de poulet au riz (*Chicken and rice soup*) 18
— de perches à la Wastrefish 39
— de pieds de veau (*Calf's feet soup*) 24
— à la tortue (*Turtle soup*) 9
Purée de grouse (*Grouse soup*) 19
— de lièvre (*Hare soup*) 30
— de pois secs (*Purée of split soup*) 33
Soupe aux moules (*Mussel soup*) 37
— aux terrapines (*Terrapin soup*) 40
Tisane de bœuf (*Beef tea*) 23
Soupe aux clam-chowders (*Clam-chowder soup*) 40
Water souchet 36

CHAPITRE II

POISSONS

Pages.

Anguille en ragoût *(Collared eel)* 69
Anguille à la brochette *(Spitchcock eel)* 70
Cabillaud *(Cod fish)* 57
Cadgery *(Cadgery)* 54
Croquettes de saumon *(Salmon croquettes)* 52
Croquettes de turbot au curry 56
Filets de saumon *(Filets of salmon)* 52
Filets de turbot à l'indienne *(Filets of turbot à l'indienne)* 55
Filets de turbot à la Windsor *(Filets of turbot à la Windsor)* 55
Harengs fumés de Yarmouth *(Yarmouth bloaters)* 65
Kippered herrings *(Kippered herrings)* 66
Merluche fraîche *(Haddock)* 61
Merluche fumée *(Finnan haddock)* 61
Morue salée *(Salt fish)* 62
Ombre-chevalier *(Potted char)* 53
Pâté d'anguille *(Tel pie)* 66
Pudding de filets de soles *(Filets of sole's pudding)* 60
Raie *(Crimped skate)* 64
Raie frite *(Fried skate)* 65
Saint-Pierre *(John dory)* 53
Saumon bouilli *(Boiled salmon)* 49
Saumon ciselé *(Crimped salmon)* 50
Saumon fumé *(Kippered salmon)* 56
Sprats 59
Soufflé de morue salée *(Salt fish soufflé)* 60
Tête de cabillaud farcie *(Stuffed cod's head)* 58
Turbot à l'anglaise *(Turbot)* 54
Whitę bait *(White bait)* 47

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Anges a cheval *(Angels on horse back)* 78
Bucardes ou Clovisses *(Cockles)* 89
Calipash et Calipee 71
Clams 90
Crabe *(Dressed crab)* 79
Crabe à l'indienne *(Crab à l'indienne)* 81
Crevettes *(Shrimps and Prawns)* 85
Curry de homard *(Curried lobster)* 83
Homard à l'américaine *(Lobster à l'américaine)* 81
Homard grillé *(Broiled lobster)* 84
Homard à la Newburg *(Lobster à la Newburg)* 83
Huitres anglaises *(English oysters)* 74
Huitres à la diable *(Deviled oysters)* 76
Huitres en beignets *(Oysters fritters)* 77
Huitres à la tartare *(Native oysters à la tartare)* 76
Huitres frites au naturel *(Fried oysters)* 78

Pages.
Nageoires de tortue *(Turtle fins)* 72
Petits soufflés aux huîtres *(Small oysters soufflés)* 79
Terrapines à l'américaine 73
Terrine de crevettes *(Potted shrimps)* 84

CHAPITRE III

BŒUF — BEEF

Beef-steak aux huîtres (*Beef-steak and oysters*) 100
Beef-steak (*Beef-steak*) 102
Rump-steak aux oignons 101
Bœuf pressé (*Pressed beef*) 105
Bœuf rôti (*Roast-beef*) 93
Bœuf salé (*Salt beef*) 102
Bubble and squeak (*Bubble and squeak*) 107
Cœur de bœuf (*Ox heart*) 104
Emincé de bœuf (*Minced beef*) 108
Bœuf de Hombourg râpé (*Grated Hombourg beef*) 110
Miroton aux os grillés (*Hashed beef and broilled bones*) 109
Os à la moelle (*Marrow bones*) 104
Pâté de beef-steaks (*Beef-steak pie*) 101
Pâté du berger (*Shepherd pie*) 99
Pâté de beef-steaks aux rognons (*Beef-steak and kidney pie*) 102
Pudding de beef-steak (*Beef-steak pudding*) 97
Pudding de beef-steak aux huîtres (*Beef-steak and oyster pudding*) 98
Pudding de beef-steak aux rognons (*Beef-steak and kidney pudding*) 98
Pudding de rognons (*Kidney pudding*) 99
Pudding roulé à l'émincé de bœuf (*Minced beef rolly pudding*) 109
Poitrine de bœuf salée (*Salted breast of beef*) 103
Purée de bœuf en terrine (*Potted beef*) 110
Purée de langue de bœuf (*Potted ox tongue*) 111
Rond de bœuf salé (*Round of beef*) 104
Rump-steak grillé (*Broiled rump-steak*) 100
Rump-steak braisé aux oignons (*Stewed steak and onions*) 100
Rump-steak sauté (*Fried rump-steak*) 101
Savory rolly pudding 108
Saucisses de bœuf (*Beef sausages*) 112
Toad in the hole 107
Tripes aux oignons (*Tripe and onions*) 106
Tripes frites (*Fried tripe*) 106

CHAPITRE IV

MOUTON ET AGNEAU — MUTTON AND LAMB

Agneau (*Lamb*) 123
Blanquette d'agneau (*Lamb scollops*) 126
Blanquette d'agneau à l'indienne 126
Carré de mouton bouilli (*Boiled neck of mutton*) 121

Pages.
Côtelettes à la Réforme 116
Côtelettes de mouton (*Mutton chops*) 117
Curry de mouton (*Curry of mutton*) 123
Fressure d'agneau (*Lamb's fry*) 125
Gigot de mouton bouilli (*Boiled leg of mutton*) 121
Lamb chops 124
Mutton chops (*Mutton chops*) 117
Pâté de mouton (*Mutton pies*) 116
Petits pâtés de mouton (*Small mutton pies*) 122
Pudding de mouton (*Mutton pudding*) 122
Ragoût de mouton à l'irlandaise (*Irish stew*) 118
Selle de mouton rôtie (*Roast saddle of mutton*) 115
Scotch haggis 119
Tête de mouton (*Sheep's head*) 120
Tête d'agneau (*Lamb's head*) 124
Tête d'agneau farcie (*Stuffed lamb's head*) 125

CHAPITRE V

VEAU — VEAL

Escalopes de veau à l'anglaise (*Veal collops*) 130
Filet de veau rôti (*Roast filet of veal*) 129
Foie de veau (*Calf's liver*) 132
Longe de veau rôtie (*Roast loin of veal*) 130
Pâté de veau et jambon (*Veal and ham pie*) 131
Pâté de tête de veau (*Calf's head pie*) 132
Poitrine de veau bouillie (*Boiled breast of veal*) 131
Tête de veau à l'anglaise (*Calf's head*) 131
Pain de veau et jambon (*Veal and ham cake*) 133

CHAPITRE VI

VENAISON

Bouchées et croustades de venaison 142
Civet de venaison (*Civet of venison*) 141
Croquettes de venaison (*Venison croquettes*) 144
Côtelettes de venaison (*Venison chops*) 139
Fressure de venaison (*Venison fry*) 140
Hanche de venaison (*Haunch of venison*) 137
Émincé de venaison (*Hash of venison*) 139
Langues de rennes (*Rein deer's tongues*) 143
Panade de venaison (*Venison panade*) 143
Pâté de venaison (*Venison pasty*) 140
Petits pâtés de venaison (*Small venison pies*) 142
Quenelles de venaison 141
Timbale de venaison milanaise 142
Purée, émincé et hachis de venaison 144

CHAPITRE VII

PORC — PORK

Pages.
Joue de porc fumée (*Bath chap*) 154
Boudin noir à l'anglaise (*Black pudding*) 150
Cochon de lait (*Sucking pig*) 150
Cochon de lait farci à l'américaine (*Sucking pig à l'américaine*) 152
Côtelettes de porc (*Pork chops*) 150
Côtelettes de porc à l'indienne (*Pork chops à l'indienne*) 149
Échine de porc (*Chine of pork*) 158
Jambon d'York (*York ham*) 154
Lard bouilli et frit (*Boiled and fried bacon*) 155
Lard grillé (*Broiled bacon*) 156
Pâté de porc (*Pork pie*) 152
Pâté chaud de porc frais (*Hot pork pie*) 153
Petits pains aux saucisses (*Sausage rolls*) 157
Porc rôti (*Roast pork*) 148
Porc bouilli (*Boiled pork*) 149
Pudding de saucisses (*Sausage pudding*) 156
Jambon rôti (*Roast ham*) 155
Saucisses anglaises (*English sausages*) 158

CHAPITRE VIII

VOLAILLE ET GIBIER — POULTRY AND GAME

Ailerons de poulet en tortue (*Chicken's wings*) 198
Coq de bruyère (*Black game*) 184
Bécasse (*Woodcock*) 185
Canard sauvage d'Amérique (*Canvas back duck*) 188
Canard sauvage à l'américaine (*Wild duck*) 198
Curry de lapin (*Curry of rabbit*) 183
Curry de poulet (*Curry of chicken*) 161
Cygne rôti (*Cygnet*) 190
Dinde rôtie (*Roast turkey*) 173
Dinde sauce aux huîtres 175
Dinde poêlée au céleri (*Boiled turkey with celery*) 174
Faisan rôti (*Roast pheasant*) 184
Filets de volaille à l'indienne (*Filets of chicken à l'indienne*) 162
Grouse 183
La chasse en Angleterre 176
Le lapin (*Rabbit*) 179
Lapin bouilli (*Boiled rabbit*) 181
Lapin rôti (*Roast rabbit*) 181
Lièvre rôti (*Roast hare*) 183
Oie (*Goose*) 168

Pages.
Pâté d'abatis (*Giblet pie*) 166
Pâté du chasseur (*Hunter's pie*) 191
Pâté de corbeau (*Rook pie*) 177
Pâté de lapin (*Rabbit pie*) 179
Pâté de pigeon (*Pigeon pie*) 166
Pâté de poulet (*Chicken pie*) 165
Pâté de Devonshire 167
Perdreaux (*Partridges*) 185
Poularde à l'anglaise 160
Poulet à l'indienne (*Chicken à l'indienne*) 161
Poulet bouilli sauce persil (*Boiled chicken parsley sauce*) 161
Poulet aux huîtres (bouilli) (*Boiled chicken and oysters*) 163
Poulet sauté aux huîtres (*Chicken and oysters*) 162
Poulet effilé et grillé (*Pulled and grilled chicken*) 163
Poulet effilé aux concombres (*Pulled chicken with cucumbers*) 164
Poulet grillé à la diable (*Deviled chicken*) 165
Pudding de lapin (*Rabbit pudding*) 182
Pudding de mauviettes (*Lark pudding*) 187
Pâté de Yorkshire (*Yorkshire pie*) 193
Pâté monstre du Jubilé (*The Jubilee monster pie*) 195
Pâté de bécasses en terrine (*Woodcock pie*) 191
Terrine de purée de lièvre (*Potted hare*) 192
Paonneau (*Peacock*) 197
Pâté de grouse (*Grouse pie*) 199

CHAPITRE IX

ŒUFS ET LÉGUMES — EGGS AND VEGETABLES

Céleri (*Celery*) 220
Choux de mer (*Seakale*) 221
Choux rouges (*Red cabbages*) 219
Concombres (*Cucumbers*) 220
Courges (*Vegetable marrows*) 216
Cresson alénois (*Mustard and cress*) 218
Fèves de marais (*Broad beans*) 221
Gingembre (*Ginger*) 218
Haricots verts (*French beans*) 220
Œufs à la coque (*Boiled eggs*) 202
Œufs farcis à l'indienne (*Stuffed eggs à l'indienne*) 204
Œufs de vanneau (*Plovers eggs*) 206
Œufs de mouettes (*Sea gull's eggs*) 208
Œufs frits au jambon et au lard (*Fried eggs with ham and bacon*) 202
Œufs pochés au lard (*Poached eggs and bacon*) 203
Œufs en surprise 204
Œufs pochés à la diable (*Devilled poached eggs*) 203
Omelette de Noël (*Christmas Omelette*) 206
Omelette au curry (*Omelette with curry* 205
Oignons d'Espagne (*Spanish onions*) 217
Oignons farcis (*Stuffed onions*) 217
Pâté du pauvre homme (*Poor man's pie*) 215

Pages.
Pommes de terre (*Potatoes*) 208
Pommes de terre en robe de chambre (*Potatoes in their jackets*) 209
Pommes de terre au four (*Baked potatoes*) 212
Pommes de terre pelées et bouillies (*Peeled and boiled potatoes*) 210
Pommes de terre à l'étuvée (*Steamed potatoes*) 210
Pommes de terre nouvelles (*New potatoes*) 213
Pommes de terre soufflées en robe de chambre (*Soufflées potatoes*) 215
Pommes de terre en vermicelle (*Potatoes vermicelli fashion*) 214
Pommes de terre gratinées (*Brown purée*) 213
Pudding de choux (*Cabbage pudding*) 222
Pudding de pois (*Peas pudding*) 222
Pudding de truffes (*Truffle pudding*) 216
Raifort (*Horse radish*) 214
Rhubarbe (*Rubarb*) 218
Tomates en surprise (*Tomatoes à la Cadogan*) 223
Topinambours (*Jerusalem artichokes*) 219
Topinambours frits (*Fried artichokes*) 219

CHAPITRE X

PATISSERIE — PASTRY

Balmoral cake 248
Banbury cake 239
Biscottes 250
Bouchées de mince meat 238
Buns 234
Butter biscuits 255
Cambridge cake 246
Cheese cake 235
Captain biscuits 257
Cheese biscuits 256
Compote de rhubarbe 244
Curd cheese cake 236
Cranberry tart 247
Devilled biscuits 258
Floating Island 252
Gâteaux à la noix de coco 254
Ginger cake 246
Ginger nuits 259
Goosberry fool 242
Madeira cake 249
Maids of honour 239
Mince pies 236
Muffins 254
Notes sur la pâtisserie anglaise 227
Omelettes de Noël 238
Pancakes 253
Pancakes soufflés 253
Plum cake 230
Puff crackers 247
Queen's cake 249

Pages.
Rissoles de mince meat. 237
Scotch scones. 259
Seed cake. 248
Tartes de fruits en général. 244
Tarte de groseilles et framboises. 243
Tarte de pommes. 242
Tartelettes de groseilles vertes. 245
Tarte de potiron. 245
Tarte de rhubarbe. 243
Turnover. 251
Tipsy cake. 240
Trifle. 241
Vol-au-vent de rhubarbe. 244
Water biscuits. 256
Wedding cake. 232
York biscuits. 255

CHAPITRE XI

PUDDINGS

Amber pudding. 285
Apple dumpling bouilli *(Boiled apple dumpling)* 278
Apple dumpling au four *(Baked apple dumpling)*. 278
Bakewel pudding. 284
Batter pudding *(Batter pudding)*. 274
Beurre au cognac *(Brandy butter)*. 265
Crème anglaise *(Custard)* 271
Crème renversée *(Steamed custard pudding* 269
Dampfnuden à l'allemande *(German dumpling)*. 279
Dumpling ordinaire *(Dumpling)*. 277
Gelée sucrée de pieds de veau. 290
Gelée fouettée. 292
Gelée à la moskovite. 292
Krapfens à la viennoise. 280
Nursery pudding *(Nursery pudding)*. 272
Œufs au lait *(Custard pudding baked)*. 271
Pain d'orange. 292
Pudding de Noël. 267
Plum pudding *(Plum pudding)*. 263
Pudding au citron *(Lemon pudding)*. 275
— à l'orange *(Orange pudding)* 276
— à la mie de pain *(Bread crumbs pudding)*. 276
— à la Prince Albert *(Prince Albert pudding)*. 273
— de fruits en général *(Fruit pudding in general)*. 284
— à la moelle *(Marrow pudding)* 286
— mousseline *(Muslin pudding)*. 287
— soufflé *(Soufflé pudding)*. 288
— soufflé à la pâtissière *(Soufflé pudding)*. 288
— roulé *(Rolly pudding)*. 278
— de pain bis *(Brown bread pudding)*. 265
— de pain beurré *(Bread and butter pudding)*. 268

Pages.
Pudding de pommes 283
— d'amandes 282
— monstre *(Monster pudding)* 289
— de marrons *(Chesnut pudding)* 270
— Victoria 277
— de riz au naturel *(Plain rice pudding)* 269
- de riz aux œufs *(Rice pudding)* 268
— au raisin de Corinthe *(Currant pudding)* 281
- de pain aux cerises *(Cherry bread)* 269
— à la Cobourg *(Cobourg pudding)* 273
— au gingembre *(Ginger pudding)* 274
— de figues *(Fig pudding)* 271
— de tapioca *(Tapioca pudding)* 283
— de cabinet *(Cabinet pudding)* 290
— de riz aux amandes 272
— à la Sefton 285
Steamed apple pudding 282
Tôt-fait *(Hasty pudding)* 289
Yorkshire pudding 275
Pudding au sportman *(Sportman pudding)* 286

CHAPITRE XII

ENTREMÈTS DE FROMAGES ET SANDWICHES

Bavarois au fromage 298
Beignets au parmesan 300
Beignets soufflés au fromage 309
Biscotins au fromage 296
Biscuits glacés au parmesan 297
Cheese straws 299
Condés au fromage 299
Croquets au fromage 300
Diablotins au parmesan 303
Devonshire cream 304
Darioles au fromage 301
Dartois au fromage 301
Etymologie de le sandwich 309
Glace au fromage 298
Kisch à la lorraine 303
Petites croustades de finnan haddock 306
Pulled bread 305
Ramequins 296
Rissoles au fromage 304
Sandwiches diverses 311
Sandwiches au pain grillé 312
Sandwiches à la purée de homard 313
Sandwiches de carême 313
Sandwiches du book maker 313
Scotch woodcock 308
Sandwiches au fromage 305

Petites fondues au parmesan 302
Pudding de fromage au pain 297
Soufflé au fromage 302
Tartelettes piémontaises 295
Tartelettes milanaises 306
Tartelettes soufflées au fromage 295
Welsh rarebit 307

CHAPITRE XIII

SAUCES ANGLAISES
AROMATES ET CONDIMENTS

Aromates et condiments (*Condiments*) 319
Caviar et Vesiga (*Caviar and Vesiga*) 342
Cannelle (*Cinnamon*) 339
Chutney 318
Choux rouges (*Pickled cabbages*) 344
Curry 339
Cornichons confits (*Gerkins*) 346
Essence d'herbes pour potage tortue 320
Épices composées (*All spices*) 319
Farce commune (*Veal stuffing*) 345
Harengs au whisky (*Herring with whisky*) 342
Jus coloré (*Brown gravy*) 327
Ladie's delight 340
Moutarde anglaise (*English mustard*) 341
Mushroom ketchup 318
Oignons frits (*Fried onions*) 328
Oignons braisés (*Braized onions*) 329
Pâte d'anchois (*Anchovy paste*) 341
Petits oignons confits (*Pickled onions*) 344
Piccalilly (*Piccalilli*) 337
Sauces anglaises (*English sauces*) 317
Sauce anchois (*Anchovy sauce*) 340
— arrowroot (*Arrowroot sauce*) 337
— à la diable (*Devilled sauce*) 333
— aux aromates (*Aromate sauce*) 320
— au beurre 322
— Cambridge (*Cambridge sauce*) 331
— câpres (*Caper sauce*) 325
— céleri (*Celery sauce*) 336
— à la crème (*Cream sauce*) 327
— crevettes (*Shrimp sauce*) 323
— chevreuil (*Roe buck sauce*) 335
— curry (*Curry sauce*) 329
— Cumberland (*Cumberland sauce*) 332
— homard (*Lobster sauce*) 323
— aux huîtres (blanche) (*White oyster sauce*) 323
— aux huîtres (brune) (*Brown oyster sauce*) 324
— fenouil (*Fennel sauce*) 326

Pages.
Sauce groseille verte (*Goosberry sauce*) 326
— moutarde (*Mustard sauce*) 331
— menthe (*Mint sauce*) 338
— moules (*Mussel sauce*) 324
— aux œufs (*Egg sauce*) 330
— aux œufs à l'écossaise (*Scotch egg sauce*) 330
— au pain frit (*Fried bread sauce*) 326
— aux oignons (*Onion sauce*) 328
— au pain (*Bread sauce*) 334
— au pauvre homme (*Poor mans sauce*) 334
— au persil (*Parsley sauce*) 325
— aux pommes (*Apple sauce*) 336
— au porto (*Port wine sauce*) 335
— princesse (*Princess sauce*) 321
— aux queues d'écrevisses (*Crayfish sauce*) 325
— raifort (chaude) (*Horse radish sauce hot*) 321
— raifort (froide) (*Cold horse radish sauce*) 322
— Réforme (*Reform sauce*) 333
— à la sauge (*Sage sauce*) 338
— tortue (*Turtle sauce*) 333
— Victoria (*Victoria sauce*) 332
— Wastrefish (*Wastrefish sauce*) 330
— Yorkshire (*Yorkshire sauce*) 336
Saumure (*Pickling brine*) 345
Véronique (*Laver*) 345

CHAPITRE XIV

BOISSONS FRANÇAISES ET AMÉRICAINES
ENGLISH AND AMERICAN DRINKS

Absinthe cocktail 366
Ale 351
Ale posset 371
Apricot drink 370
Badminton cup 357
Barley water 370
Bosom caresser 367
Bière 351
Bombay cocktail 367
Boston flip 364
Brandy flip 361
Claret cup 356
Claret sangaree 356
Champagne cup 358
Champagne cobbler 356
Chest protector 367
Cocktail 363
Coffee cocktail 358
Coffee punch 359

Pages.
Egg flip. 332
Egg nogg. 359
Egg nogg simple. 359
Egg nogg chaud. 360
Gin. 362
Gin fizz. 363
Gin toddy. 362
Gin daisy. 363
Gin sling. 363
Ginger beer. 354
Ice crusher. 355
Lager beer. 352
Leave it to me. 365
Le thé. 373
Locomotive. 365
Lemon squash. 372
Maiden's blush. 372
Milk punch (*froid*). 369
Milk punch (*chaud*) 361
Mulled claret. 357
Mint julep. 364
Mothers' milk. 366
Orange brandy. 371
Pick me up. 368
Porter. 352
Pine apple julep. 366
Prince Alberts' bishoff. 369
Punch à la romaine. 366
Punch au thé à l'anglaise. 361
Port wine negus. 357
Prince of wales' punch. 371
Raspberry drink. 370
Rhum and honey. 365
Sauterne cup 358
Shandegaf. 354
Stout. 352
Shaker. 354
Stone fence. 368
Sherry cobbler. 355
Thunder. 365
Tom and jerry. 360
Toast and ale. 353
The loving cup. 353
Washington punch. 372
Whisky. 362
Whisky daisy. 368

CHAPITRE XV

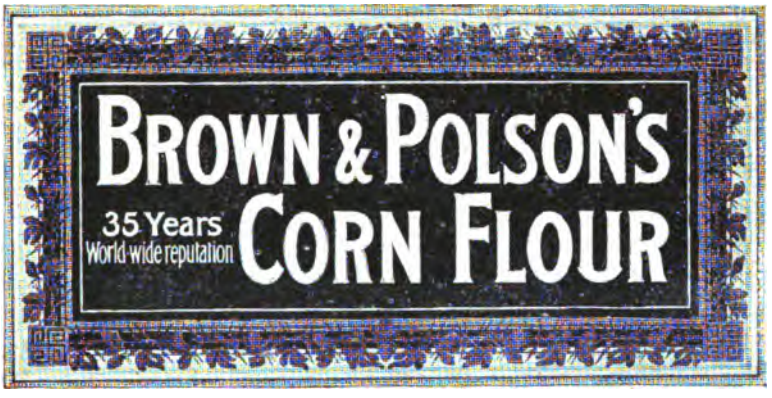
Café Royal. 406
City bars. 408
Cuisines en général. 399
Cuisine londonnienne. 401
Cuisine modèle au gaz. 402

Pages
Expositions culinaires. 400
Gatti. 405
Francatelli. 386
Le club culinaire 389
La cuisine française en Angleterre. 378
Les cuisiniers français à Londres. 387
Le couvre-chef 429
Le Chevet de Londres. 411
Les dîners de poisson. 413
Les expositions culinaires. 400
Les grill rooms. 409
Le gourmet anglais. 393
Le garçon de restaurant. 415
Le jour de Noël. 420
Les marchands de tortue de la Cité. 412
Les restaurants de Londres. 405
Les restaurants du West-End. 410
Les restaurants du pauvre à Londres 418
Les toasts et leur origine. 422
Mets nationaux. 392
Painter. 408
Plats du jour. 424
Ship and turtle Tavern. 408
Spiers and Pond. 407
Une maison seigneuriale. 393
Ude 384

Sceaux. — Imp Charaire et Cie.

Fournisseurs de Sa Majesté

LA REINE D'ANGLETERRE



Produit servant à la confection d'un nombre infini de mets savoureux.

BY APPOINTEMENT

F. E. CHARLES

Fishmonger and Ice merchant

MARCHAND DE POISSON

Fournisseur breveté de Sa Majesté
LA REINE D'ANGLETERRE
et de Son Altesse Royale
LE PRINCE DE GALLES

9, Lower Grosvenor place
LONDON (s.-w.)
Near Buckingham Palace.

MÉDAILLES AUX EXPOSITIONS CULINAIRES 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1892, 1893

JONES FRÈRES

CHAUDRONNIERS, QUINCAILLIERS, FABRICANTS DE BATTERIES DE CUISINE ET DE MOULES DE TOUTE ESPÈCE

FOURNEAUX DE CUISINE ET FOURNEAUX A GAZ

FABRICANT DE TOURNEBROCHES A EAU ET A FUMÉE

Catalogue illustré contenant plus de 1000 dessins envoyé sur demande.

On trouve chez JONES frères un plus grand choix de moules d'entrées et d'entremets que dans aucun autre établissement de la Grande-Bretagne.

13 et 14, Down street Piccadilly — W
LONDRES
USINES : Carrington, Mews, Mayfair.

ESTABLISHED 1825

HENRI PEARKS

LICENSED DEALER IN GAME

VOLAILLE — GIBIER **BEURRE — FROMAGES**
JAMBONS **LARD FUMÉ**

Fournisseur de Son Altesse Royale le PRINCE DE GALLES

Marchandises de premier choix à des prix très modérés. Fournisseur de la plupart des cuisiniers français du West-End.

All goods of the finest quality only, at prices below those charged at any other house in the neighbourhood.

HENRY PEARKS
8, Lower Belgrave street. — Belgrave square.
LONDON — SW —

FONDÉE EN 1798

MAISON COBBETT

(MOREL, BROS, COBBETT & SON, Ltd)

Successeurs

18 et 19, PALL MALL, LONDRES

MAGASIN

DE COMESTIBLES DE LUXE

VINS & SPIRITUEUX

Fournisseurs brevetés

De Sa Majesté la Reine d'Angleterre, De Son Altesse Royale le Prince de Galles

DES DUCS D'YORK, DE SAXE-COBOURG, ETC.

SPÉCIALITÉS ANGLAISES ET FRANÇAISES

Thés, cafés, jambons d'York, fromages de Stilton, langues de bœuf, lards fumés, caviar d'astrakhan, huile d'olive, vinaigre d'Orléans, truffes, pâtés de foies gras.

PRODUITS ALIMENTAIRES DE PREMIER CHOIX

MAISON RENOMMÉE POUR SES WHISKIES ÉCOSSAIS

SEULS AGENTS EN GRANDE-BRETAGNE

DU

" ROYAL MONTMORENCY "

CHERRY BRANDY

AGENCES ET DÉPOTS

PARIS { M. Huguenin, 11, place Malesherbes. M. Enos, 14, place Royale. M. Gomez, 75, rue Blanche.

NICE. M. J. Bellissime, 47, avenue de la Gare.
BIARRITZ. M. P. Bignon.
PAU. M. Dudoy, 21, rue d'Orléans.

TÉLÉPHONE

Adresse télégraphique : **Procurable — London**

18 et 19, PALL MALL, LONDON, S. W.

TORTUES

T.-K. BELLIS

6, JEFFREY'S SQUARE, LONDON, E. C.

MÉDAILLES D'OR A TOUTES LES EXPOSITIONS

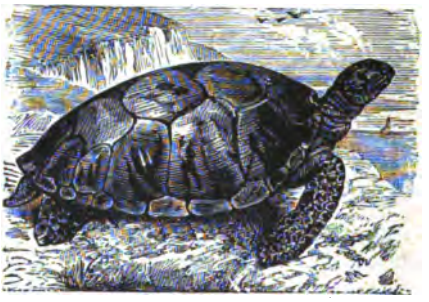
Pourvoyeur des principaux Hôtels, Restaurants et Maisons seigneuriales des Trois Royaumes

GRAND ARRIVAGE TOUS LES QUINZE JOURS

DE

TORTUES VIVANTES

VENANT DU GOLFE DU MEXIQUE



Outre les tortues vivantes, on trouve à la Maison BELLIS un grand stock des spécialités telles que :

Viande de tortue séchée au soleil
(*avec laquelle on peut préparer en peu de temps de la soupe tortue réelle*)

Nageoires de tortue conservées

Viande de tortue en boîtes, en pots et en bouteilles

Soupe tortue préparée (*Grandes et petites boîtes*)

Herbes aromatiques pour potages

Green fat conservée (*Graisse verte*)

EXPÉDITION A L'ÉTRANGER

S'adresser directement à la Mon BELLIS, qui s'empressera de répondre à toute demande d'envoi

ÉCHANTILLONS ENVOYÉS SUR DEMANDE

T.-K. BELLIS, 6, Jeffrey's square, London, E. C.

EMPLOYEZ LA

GÉLATINE OPAQUE

DE

NELSON

Pour la préparation des GELÉES, BAVAROIS, etc.

Cette gélatine est bien connue et appréciée des principaux chefs de cuisine de tous les pays.

(*Lady's pictorial.*)

NELSON'S HOME COMFORTS

Livre de recettes culinaires, par MARY HOOPER, auteur des *Petits dîners*, etc. Envoyé gratis sur demande.

« Ce petit volume est très recommandable et renferme d'utiles recettes. » (*The queen.*)

G. NELSON, DALE AND C°

14, DOWGATE HILL, LONDON. (E. C.)

PALETHORPE

ROYAL CAMBRIDE **SAUSAGES**

(Saucisses de Cambridge)

LA PLUS IMPORTANTE FABRIQUE DE SAUCISSES DU MONDE

Salaison de jambons, Lards fumés, Saindoux épuré.

BUREAUX ET MANUFACTURE : DUDLEY PORT, ANGLETERRE

Écrire pour l'envoi d'un catalogue et de la liste des prix.

A. SUZANNE

PETITE ENCYCLOPÉDIE CULINAIRE

Comment utiliser les restes. 150 recettes . . . . . 2 francs.
150 manières d'accommoder les œufs. . . . . 1 fr. 50.
100 manières d'accommoder les pommes de terre. . . 1 fr. 50.

Chez l'auteur, 2, place Parmentier, Neuilly (Seine)

ET DANS LES DÉPOTS DE LIBRAIRIE

LÉON CIEUX

Ex-Vice-Président de la Société des Cuisiniers de Paris.

INVENTEUR DES ÉPICES PARISIENNES

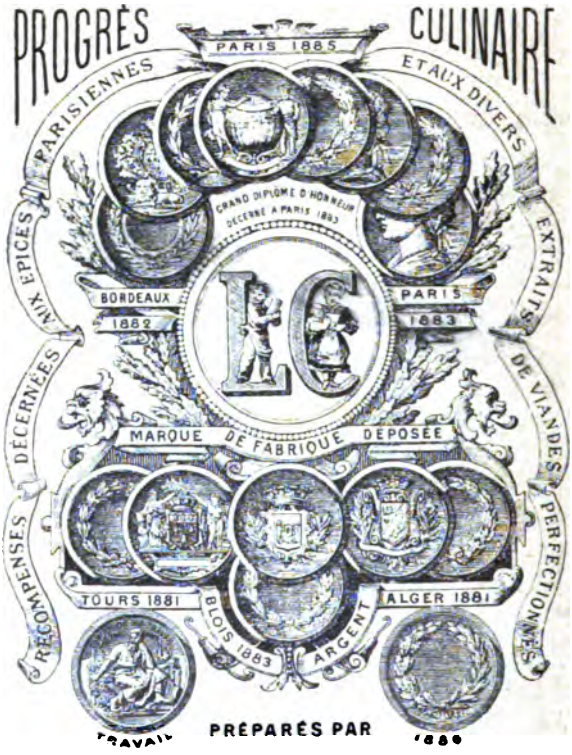
Les seules employées avec succès par les célébrités culinaires en France et à l'Étranger.

---

10 MÉDAILLES. OR ET ARGENT — 6 DIPLOMES D'HONNEUR

Prix du flacon : 1 fr. 25. Franco, 1 fr. 40.

Condiment sans rival, Assaisonnement précieux pour Pâtés de Foies gras, Bœuf à la mode
Hachis de toute sorte, Buisson d'écrevisses.



LÉON CIEUX

55, rue Montorgueil **PARIS**

Adresser toute commande 6, rue des Pyramides ou à la maison principale,
55, rue Montorgueil, PARIS.

DU MÊME AUTEUR :

Le Sublime extrait de Viande Française pour potages et sauces en boites, **3** francs et **6** francs.
En tablettes pour 4 litres de bouillon, **1** fr. **25.**

Julienne concentrée au beurre d'Isigny, pour 10 personnes 1 franc.
— — — — — 20 — 2 —

L'Art culinaire simplifié. 100 recettes faciles à exécuter 1 fr. 25.

TÉLÉPHONE 8608.

D. VIGO AND SONS

MARCHAND DE POISSONS, DE GLACE, ETC.

163, Sloane Street, Londres. S. W.

SPÉCIALITÉS

Saumon écossais et Severn crimped Salmon, Crevettes, Écrevisses, Huitres de toute provenance, Saumon fumé, Finnan haddock, etc.

TESTIMONIALS

From Paris, Pau (Basses-Pyrénées), Bruges, Dresden, Stutgard, Vienne, etc.

ENVOIS JOURNALIERS POUR LE CONTINENT

Terms : Cash or Banker's reference.

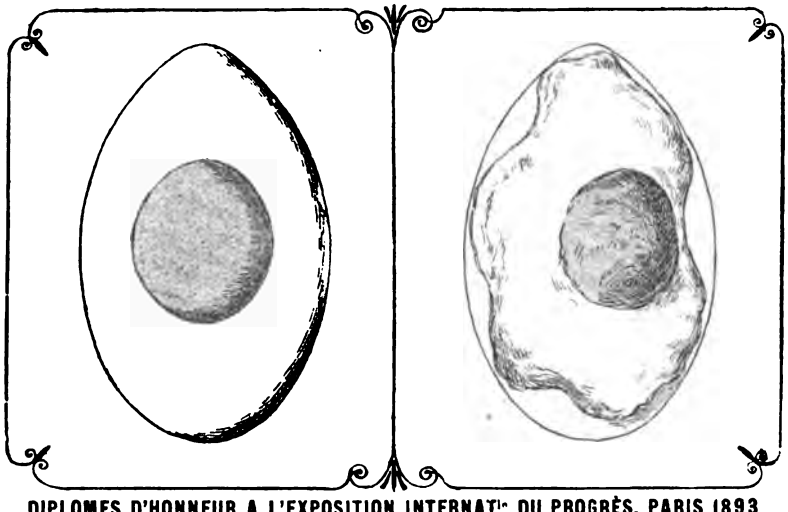
INVENTION NOUVELLE

LÉON CIEUX

55, rue Montorgueil

Le parfait poche-œuf universel, réussite infaillible en trois minutes, économie prouvée 40 0/0

Œuf poché avec appareil. **Œuf poché sans l'appareil.**



DIPLOMES D'HONNEUR A L'EXPOSITION INTERNAT^L DU PROGRÈS, PARIS 1893

Escompte 10 0/0 aux maisons de commerce.

Envoi du catalogue sur demande.

Appareil complet	n° 1	pour pocher	un œuf		3	»
—	—	2	—	deux œufs à la fois	5	»
—	—	4	—	quatre œufs à la fois	9	»
—	—	5	—	six œufs à la fois	12	»

Téléphone n° 3919 *Adresse télégraphique GOURMET, London.*

Purveyer by special appointement to His Royal Highness, the Prince of Wales, the Royal family and houses of Parliament.

V. BENOIST

36, Piccadilly, LONDON. W.

SPECIALITIES

In wedding receptions, luncheons, dinners, suppers, banquets, etc., served at private houses in most unique style, thus avoiding all domestic inconvenience.

Shooting Boxes, Hunting Lodges and County Balls Catered for. Racing and Boating hampers and yachting provisions, menus, and inclusive estimates on application.

LA

LIBRAIRIE FRANÇAISE

18, Wardour street

LONDON W.

NOUVEAUTÉS LITTÉRAIRES FRANÇAISES, ROMANS, ARTS, SCIENCES ÉDUCATION, RELIGION, LANGUES DIVERSES

SPÉCIALITÉ DE LIVRES DE CUISINE
PAPIERS GAUFRÉS

DEPOT DES MEILLEURS EDITEURS

160 JOURNAUX DIVERS

FRANÇAIS & ÉTRANGERS, ITALIENS, ESPAGNOLS, BELGES, ALLEMANDS, SUISSES, ETC.

AGENCE SPÉCIALE
du FIGARO et du PETIT JOURNAL

N. B. — Adresser toute correspondance à M. le directeur de la Librairie Française.

ALLEN & Cie

BOUCHERS

Fournisseurs brevetés
de Sa Majesté

LA REINE D'ANGLETERRE
et de Son Altesse Royale
LE PRINCE DE GALLES

117, MOUNT STREET

AUTREFOIS

29, South Audley street

Grosvenor square, LONDON (W.)

E. PEYCHAUD

Propriétaire du Château Bellevue, BOURG-SUR-GIRONDE

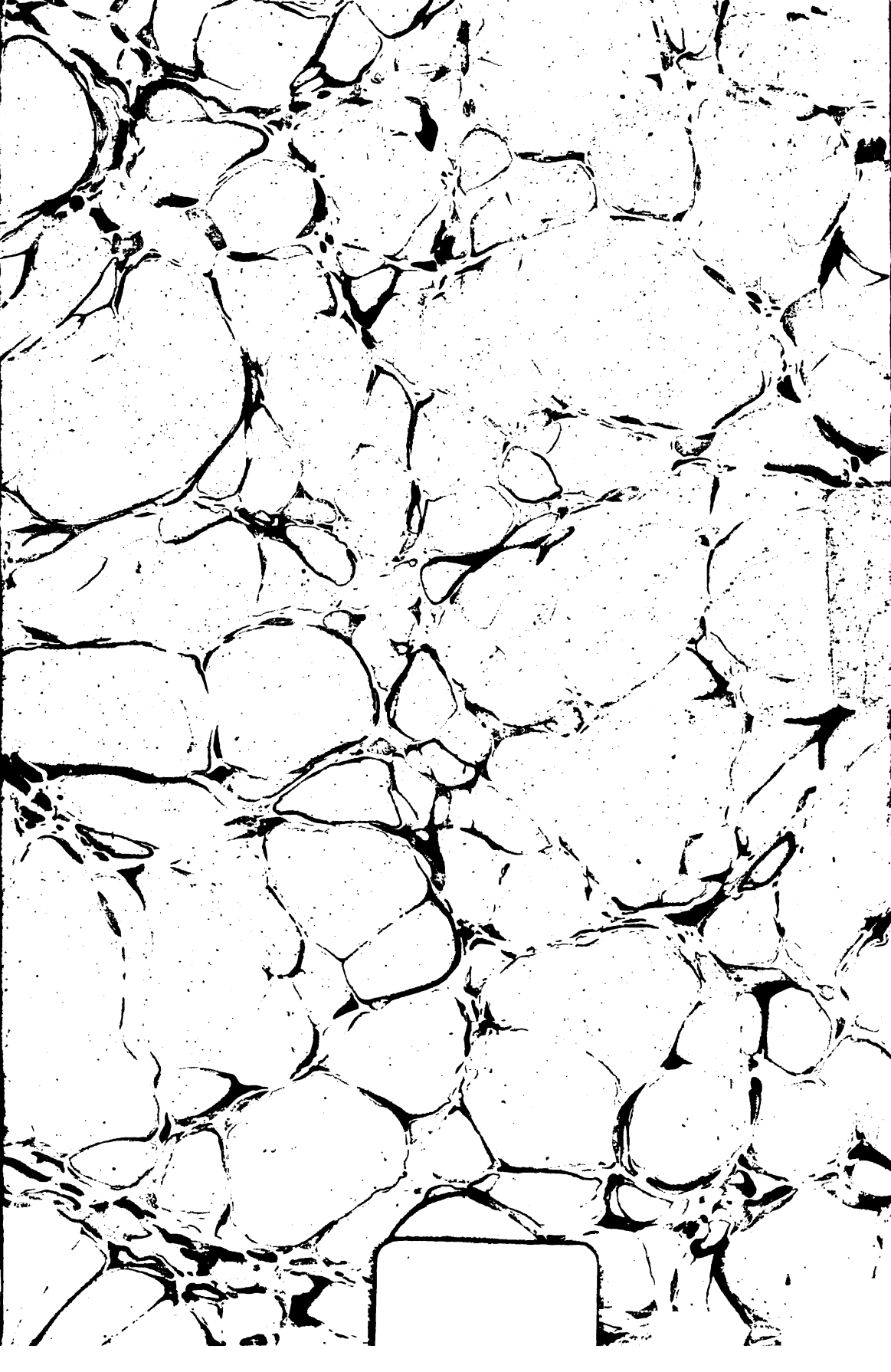
VINS DE BORDEAUX & DE BOURG

ROUGES ET BLANCS

POUR FAMILLE

VINS FINS EN CERCLES ET EN BOUTEILLES

Envoi de Prospectus sur demande

MÉDAILLES AUX EXPOSITIONS 1867-1878-1889

SCEAUX. — IMPRIMERIE CHARAIRE ET Cie.